

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. Mai 2026 ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Tina Konietzka

**Ziegenkäse-Tortelloni auf Erdbeer-Carpaccio mit Rucola,
 Basilikum-Pistazien-Pesto und Parmaschinken-Chip**

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

2 Eier Gr. M
 100 g Hartweizengrieß
 100 g Mehl, Typo 00

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Mehl und Semola mischen, Eier dazugeben und ca. 8–10 Minuten zu einem glatten, elastischen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 10-15 Minuten ruhen lassen.

Für die Ziegenkäse-Füllung:

1 Zitrone, Abrieb
 400 g Ziegenfrischkäsetaler, ohne Rinde
 120 g Parmigiano Reggiano
 100 g Ricotta
 3 TL flüssiger Waldblütenhonig
 1-2 Zweige Thymian
 2 TL gemahlener Thymian
 Muskatnuss, zum Reiben
 Rosa Pfefferbeeren, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Parmigiano Reggiano reiben. Ziegenkäse mit Ricotta, Parmigiano Reggiano, Zitronenabrieb, Honig, rosa Pfefferbeeren, Salz, und weißem Pfeffer glattrühren und mit Thymian und Muskatnuss abschmecken. Die Masse sollte cremig, aber formstabil sein.

Für die Fertigstellung:

100 g Butter
 Salz, aus der Mühle

Pastateig dünn ausrollen und Kreise ausstechen. In die Mitte jeweils etwas Füllung geben. Die Kreise zu Halbmonden zusammenklappen und die Ränder gut andrücken, sodass keine Luft eingeschlossen ist. Anschließend die beiden Enden zusammenführen und leicht zusammendrücken, sodass eine runde Tortelloni-Form entsteht, die stabil steht. Die Tortelloni in leicht gesalzenem Wasser etwa 2–4 Minuten garen, bis sie al dente sind. Anschließend in etwas Butter schwenken, damit sie schön glänzen.

Für das Basilikum-Pistazienpesto:

1 kleine Knoblauchzehe
 1 Zitrone, Saft
 100 g Parmigiano Reggiano
 200 ml Olivenöl
 150 g ungeröstete, ungesalzene Pistazien
 2 Bund Basilikum
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und reiben. Parmigiano Reggiano reiben. Pistazien kurz in einer Pfanne anrösten und anschließend mit dem Basilikum, Parmigiano Reggiano und Öl mixen. Mit wenig Knoblauch, Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Das Pesto sollte cremig sein, aber noch eine leicht körnige Struktur haben.

- Für das Carpaccio:** Erdbeeren in sehr dünne Scheiben hobeln. Diese von außen nach innen überlappend auf dem Teller anrichten, sodass eine blütenartige Form entsteht.
- 250 g Erdbeeren
 - 80 g Rucola
 - 1 Zitrone, Saft
 - 100 ml Sahne
 - 3-4 TL flüssiger Waldblütenhonig
 - 2-3 EL Dijonsenf
 - 6 EL weißer Balsamicoessig
 - 6 EL weiße Balsamico-Creme
 - 6 EL Olivenöl
 - Zucker, zum Abschmecken
 - Salz, aus der Mühle
 - Weißer Pfeffer, aus der Mühle
- Für den Parmaschinken-Chip:** Parmaschinken mit Thymian auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und im vorgeheizten Ofen etwa 10-15 Minuten knusprig backen. Danach herausnehmen und vollständig auskühlen lassen.

Die Tortelloni auf das Erdbeer-Carpaccio mit Rucola setzen und das Pesto in kleinen Punkten rundum verteilen. Parmaschinken-Chip schräg anstellen und servieren.