

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. September 2026**
Vegetarische Küche mit Nelson Müller



Gerlinde Netrval

Zitronen-Basilikum-Ravioli mit Tomaten-Coulis, Zitronen-Panko-Crunch und Basilikum-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für den Ravioli-Teig:

2 Eier
 1 EL Olivenöl
 200 g Mehl, Type 405
 1 Prise Salz

Die Eier, Öl, Mehl und Salz vermengen und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 15 Minuten ruhen lassen.

Für die Ravioli-Füllung:

½ Zitrone, Abrieb
 250 g Ricotta
 40 g italienischer Hartkäse, mit
 mikrobiellem Lab
 2 Zweige Basilikum
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Käse reiben. Basilikum fein hacken. Ricotta mit Käse, Zitronenabrieb und Basilikum verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Pastateig dünn ausrollen. Kleine Portionen der Füllung auf eine Teigbahn setzen. Die Ränder mit etwas Wasser bestreichen, eine zweite Teigbahn darüberlegen, die Luft sorgfältig herausdrücken und Ravioli ausstechen. Ravioli in siedendem Salzwasser etwa 3-4 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausheben und kurz abtropfen lassen.

Für das Tomaten-Coulis:

300 g reife Kirschtomaten
 1 Knoblauchzehe
 1 EL Olivenöl
 3 Basilikumblätter
 1 TL Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten halbieren. Knoblauch abziehen und fein hacken.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Tomaten, Knoblauch und Zucker zugeben und etwa 10 Minuten einkochen lassen, bis die Tomaten weich sind. Basilikum zufügen und alles fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Zitronen-Panko-Crunch:

½ Zitrone, Abrieb
 2 TL Butter
 2 EL Panko
 1 TL Chilipulver
 Salz, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne erhitzen und das Panko darin unter ständigem Rühren goldbraun rösten. Zitronenabrieb unterheben und mit Salz sowie Chili abschmecken. Bis zum Anrichten beiseitestellen.

Für das Basilikum-Öl:

50 ml neutrales Pflanzenöl
 1 Bund Basilikum

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und mit Öl fein mixen. Durch ein Sieb passieren und in eine Quetschflasche füllen.

Für die Garnitur:

½ Zitrone, Abrieb
 2 Zweige Basilikum

Gericht mit Zitronenabrieb und Basilikum garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.