

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. März 2020** ▪  
**Leibgericht mit Alfons Schuhbeck**



**Juliane Richter**

**Ravioli mit Ziegenkäse-Füllung und Walnuss-Pesto auf einem Spinatbett**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Ziegenkäse-Füllung:**

200 g Ziegenfrischkäse  
 ½ Bund Schnittlauch  
 1 Zitrone  
 3 EL Sahne  
 2 EL Honig  
 80 g Parmesan  
 2 Zweige Rosmarin  
 2 Zweige Thymian  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rosmarin, Thymian und Schnittlauch abbrausen und hacken. Den Ziegenfrischkäse mit Sahne, Honig, Rosmarin, Schnittlauch und Thymian vermengen. Zitronensaft auspressen und den Parmesan reiben. Die Käsemasse mit Salz, Pfeffer, einem Spritzer Zitronensaft und Parmesan fein pürieren, so dass eine glatte Creme entsteht.

**Für den Nudelteig:**

400 g Mehl Typ 405  
 4 Eier  
 150 g Butter  
 2 TL Olivenöl  
 1 Prise Salz

Mehl sieben, mit einer Prise Salz auf eine Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde formen. Eier und Olivenöl in die Mulde geben und mit einer Gabel von innen nach außen mit dem Mehl nach und nach vermengen. Den Teig mit den Händen kneten, bis der Teig elastisch ist und glänzt. Den Teig kurz ruhen lassen und mit einer Nudelmaschine in dünne Platten rollen.

Aus dem Nudelteig Kreise mit ca. 8 cm Durchmesser ausstechen. Darauf jeweils die Füllung setzen, die Teigränder mit Wasser einpinseln. Zu Halbmonden zusammenklappen und die Ränder mit einer Gabel fest zusammendrücken. Die Ravioli in kochendem Salzwasser wenige Minuten garen. Zum Schluss die Butter in einer Pfanne bräunen und die fertigen Ravioli darin schwenken.

**Für das Walnuss-Pesto**

100 g getrocknete und in Öl eingelegte Tomaten  
 3 Knoblauchzehen  
 1 Zitrone  
 50 g Parmesan  
 ½ Bund glatte Petersilie  
 200 g gehackte Walnusskerne  
 5 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben und den Knoblauch abziehen und hacken. Zitronensaft auspressen und die Petersilie abbrausen und hacken. Eingelegte Tomaten ohne Öl mit gehackten Walnüssen, Parmesan, Knoblauch, Öl und Petersilie zusammen fein mixen. Mit Salz, Pfeffer und einem Spritzer Zitronensaft abschmecken.

**Für das Spinatbett:**  
200 g frischer Babyspinat  
2 Schalotten  
2 Knoblauchzehen  
1 Muskatnuss  
2 EL Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotten und die Knoblauchzehen schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Den Spinat hinzugeben und kurz durchschwenken. Mit Salz, Muskatnuss und Pfeffer würzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.