

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Oktober 2021** ▪
Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner



Jaqueline Paasche

Ravioli mit Ricotta-Rucola-Füllung, Salbei-Oregano-Butter, Schmortomaten und gebratenen Champignons

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

100 g Weizenmehl, Type 550
 100 g Hartweizengrieß
 2 Eier
 3 EL Olivenöl
 ½ TL Salz für den Teig

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Alle Zutaten für die Nudeln in eine Küchenmaschine und mit dem Knetaken mehrere Minuten lang kneten. Teig in Klarsichtfolie einpacken und im Kühlschrank 20 Minuten ruhen lassen.

Topf mit 3 EL gesalzenem Wasser aufstellen.

Für die Füllung:

250 g Ricotta
 100 g Rucola
 50 g Basilikum
 25 g Parmesan
 ½ Zitrone, Abrieb
 ½ TL Piment d'Espelette
 1 TL Knoblauchpulver
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Rucola und Basilikum fein in der Küchenmaschine zerkleinern. Ricotta, Rucola, Basilikum und die Hälfte des Parmesans vermengen. Zitronenschale mit einer Zestenreibe hineinreiben. Mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette, Knoblauch und Muskatnuss würzig abschmecken.

Für die Ravioli:

Mehl, für die Arbeitsfläche

Teig aus dem Kühlschrank nehmen und mit einer Nudelmaschine fein in zwei Bahnen ausrollen. 1 EL Füllung im Abstand von ca. 10 cm auf die Teigbahnen geben und mit der zweiten Teigbahn bedecken. Luft aus den Ravioli drücken, dann mit einem Ravioli-Stempel ausschneiden. Ravioli ca. 3 Minuten im kochenden Salzwasser garen, bis sie oben schwimmen. Mit einer Schaumkelle vorsichtig herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Für die Schmortomaten:

250 g kleine Cherrytomaten
 3 Zweige Thymian
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Oregano
 ½ TL Chiliflocken
 ½ TL Knoblauchpulver
 Zucker, zum Abschmecken
 ¼ TL Rauchsatz
 4-5 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Tomaten in eine Auflaufform geben. Thymian, Oregano und Rosmarin fein hacken und zusammen mit Chiliflocken, Salz, Rauchsatz, Knoblauchpulver und Zucker über die Tomaten geben. Das Öl darüber träufeln und die Tomaten schwenken, sodass sie möglichst rundum mit der Gewürz-Öl-Mischung bedeckt sind. Im Ofen für ca. 20 Minuten schmoren.

Für die Salbei-Oregano-Butter:

125 g Butter
10 Blätter Salbei
2 Zweige Oregano
1 Knoblauchzehe
Salz, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne aufschäumen und leicht braun werden lassen, Salbei- und Oreganoblätter sowie angedrückte Knoblauchzehe hinzugeben und etwas salzen. Bei geringer Hitze stehen lassen bis die Ravioli darin geschwenkt werden.

Für die Champignons:

350 g braune feste Champignons
1 Knoblauchzehe
50 ml Weißwein
1 EL Butterschmalz
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen, einige beiseite legen und die restlichen in ca. 3 mm dicke Scheiben hobeln. Pfanne aufstellen, Butterschmalz darin schmelzen und sehr heiß werden lassen. Knoblauch abziehen, andrücken und dazu geben. Champignons einlegen und auf großer Hitze braten, bis sie Goldbraun sind. Mit Weißwein ablöschen, dann mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen.

Restlichen Champignons in 1 mm Dicke über die Ravioli reiben.

Für die Garnitur:

25 g Pinienkerne
25 g Kürbiskerne
50 g Parmesan
1 Zweig Basilikum

Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Kürbis- und Pinienkerne goldbraun in einer Pfanne rösten. Parmesan fein reiben. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech machen und 10 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen und grob zerbrechen. Basilikum abrausen, trockenwedeln und hacken.

Ravioli mit Salbei-Oregano-Butter auf Tellern anrichten. Mit Parmesan, Pinien- und Kürbiskernen bestreuen sowie etwas Zitronenabrieb und Basilikum darüber geben.