

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. Januar 2023 ▪  
**Leibgericht mit Johann Lafer**



**Jean-Charles Bigot**

**Ravioli mit Schweinefleisch-Füllung,  
 Artischockenherzen, Tomatencoulis und Parmesanchip**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Pastateig:**

1 Ei  
 100 g Mehl  
 1 TL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle

Den Backofen auf 90 Grad vorheizen.

Mehl und mit Ei, Öl und einer Prise Salz vermengen. Zu einem nicht klebrigen Teig verarbeiten. Dann dünn ausrollen, bis er fast durchsichtig ist und in Quadrate schneiden.

**Für die Füllung:**

120 g Schweinerücken  
 30 g geräucherter Speck  
 1 kleine Zwiebel  
 20 g Parmesan  
 50 g Tomatenmark  
 ½ Bund Schnittlauch  
 ¼ Bund glatte Petersilie

Zwiebel abziehen und fein hacken. Speck in Würfel schneiden.

Schweinerücken Speck und Zwiebel in einer Pfanne anbraten, denn den Schweinerücken dazugeben. Tomatenmark einrühren. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Parmesan reiben. Petersilie und Parmesan unter die Masse heben und vermengen. Kurz abkühlen lassen. Die Masse kurz mixen und portionsweise auf dem ausgerollten Teig verteilen. Zu Ravioli formen.

Pfanne für die Artischocken aufgestellt lassen.

**Für die Artischocken:**

1 Dose Artischockenherzen  
 70 g Butter

Artischockenherzen halbieren. Butter in die Pfanne geben, in der zuvor das Fleisch gebraten wurde. Artischockenherzen hineingeben. Gut schwenken und erwärmen.

**Für die Fertigstellung:**

Ravioli für 2 Minuten in kochendes Wasser geben und gleich danach in die Pfanne zu den Artischockenherzen geben und gut schwenken.

**Für die Tomatencoulis:**

5-8 Cherrytomaten  
 3 getrocknete Tomaten  
 1 Knoblauchzehe  
 ¼ Bund Schnittlauch  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle

Cherrytomaten und getrocknete Tomaten klein würfeln. Knoblauch abziehen und ebenfalls klein würfeln. Schnittlauch abbrausen,

trockenwedeln und fein schneiden. Cherrytomaten, getrocknete Tomaten, Knoblauch, Schnittlauch, Olivenöl und Salz vermengen.

**Für den Parmesanchip:**

100 g Parmesan

Parmesan reiben, auf einem Backblech verteilen und im heißen Ofen kurz braun werden lassen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

**Für die Vinaigrette:**

4 EL Walnussöl  
 4 EL Traubenkernöl  
 4 EL Olivenöl  
 2 EL Balsamicocreme

Walnussöl, Traubenkernöl, Olivenöl und Balsamicocreme verrühren und am Ende über das Gericht träufeln.

**Für die Garnitur:**

20-40 g Parmesan

Parmesan reiben und über das Gericht streuen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.