

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. Oktober 2018** ▪  
**Mottotag „Pasta“ mit Mario Kotaska**



**Maria Spallek**

**Ravioli mit Gorgonzola, Birne und Walnüssen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Ravioliteig:** 2 Liter Wasser zum Kochen bringen und 2 TL Salz zugeben. Mehl, Eier und Öl miteinander vermischen und mit der Hand einige Minuten zu einem glatten Teig kneten. Anschließend in Klarsichtfolie geben und mindestens 10 Minuten ruhen lassen.  
 200 g Mehl (Grano Duro für Pasta)  
 2 Eier  
 1 EL Olivenöl  
 2 EL Butter  
 Danach den Teig mit einer manuellen Nudelmaschine ausrollen bis Stufe 6. Einen Teelöffel Füllung auf den dünnen Teig geben, eine zweite Teigschicht darüber legen und mit einem Ravioli-Ausstecher die Teigtaschen ausstechen und an den Rändern festdrücken. Die Nudeln 5 Minuten im siedenden Salzwasser garen und anschließend 1 Minute in zerlassener Butter schwenken.

**Für die Füllung:** Birne Schälen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.  
 200 g milder Gorgonzola  
 1 große Birne  
 50 g Walnüsse  
 Walnüsse hacken, Gorgonzola in kleine Stücke schneiden. Alle drei Zutaten miteinander vermischen.

**Für das Pesto:** Schale der Zitrone abreiben. Anschließend halbieren und eine Hälfte auspressen. Knoblauch abziehen. Zitronensaft, die Hälfte der Zitronenschale, Walnüsse, Knoblauch, Basilikum, Olivenöl, Zucker und Salz in eine Moulinette geben und zu einem glatten Pesto mixen.  
 50 g Walnüsse  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Bund Basilikum  
 50 g Parmesan  
 100 ml Olivenöl  
 1 Prise Zucker  
 1 Prise Salz  
 1 unbehandelte Zitrone

**Für die Garnitur:** Das Pesto neben den Raviolis auf den Teller geben. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten und über die Raviolis geben. Parmesan über die Nudeln reiben und einige Blätter Basilikum auf den Teller drapieren.  
 50 g Walnüsse  
 100 g Parmesan  
 Einige Blätter Basilikum



**Susanne Rau**

## **Tagliatelle mit Lamm-Zitronen-Ragout**

**Zutaten für zwei Personen**

### **Für das Lamm-Zitronen-Ragout:**

400 g Lammfleisch, aus der Keule  
 150 g durchwachsene Speckwürfel  
 1 große Zwiebel  
 2 Knoblauchzehen  
 1 Bund Rucola  
 2 EL Olivenöl  
 250 ml trockener Weißwein  
 250 ml Gemüsefond  
 1 Muskatnuss  
 1 unbehandelte Zitrone  
 150 g Crème fraîche  
 Salz, aus der Mühle  
 Pfeffer, aus der Mühle

Lamm waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden.

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, Lamm und Speckwürfel darin etwa 5 Minuten anbraten. Den Bratensaft abgießen und Beiseite stellen. Die Zwiebel- und Knoblauchwürfel in die Pfanne geben und kurz mitdünsten.

Schale der Zitrone abreiben, anschließend halbieren und auspressen. Bratensaft, Wein und Fond zum Fleisch geben, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und einem Teelöffel Zitronenschale würzen. Das Lammragout etwa zehn Minuten weiterköcheln lassen.

Crème fraîche und sechs Esslöffel Zitronensaft unter das Lammragout rühren und bei schwacher Hitze weitere zehn Minuten köcheln lassen. Rucola waschen, trockenwedeln, klein schneiden und später über das Gericht streuen.

### **Für die Tagliatelle:**

400 g Hartweizenmehl, Typ 00  
 4 Eier, Größe L  
 1 TL Kurkuma  
 1 Prise Salz  
 Mehl, zum Bestäuben

Mehl auf eine saubere Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine tiefe Mulde formen. Eier und Salz in die Mulde geben und mithilfe einer Gabel von innen nach außen mit dem Mehl nach und nach vermengen. Es entsteht eine sehr bröselige Masse. Kurkuma unterheben. Mit leicht angefeuchteten Händen die Masse ca. 5-10 Minuten zu einem glatten Teig kneten. Hat der Teig etwas Form angenommen, immer wieder eine Teigkugel formen und diese mit dem Handballen platt drücken, zusammenfallen und den Vorgang wiederholen. Zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Um den Teig dann mit der Nudelmaschine zu walzen, diesen vierteln und immer nur mit einem Teilstück arbeiten, da der Teig sonst austrocknet. Das Stück mit den Handflächen zu einem platten, ovalen Fladen formen und die Walze der Nudelmaschine mit Mehl bestäuben.

Die Nudelmaschine auf den größten Walzenabstand einstellen und den Teig durch die Maschine drehen. Danach das flache Stück zweimal zur Mitte hin falten. Mit der schmalen Seite erneut durch die Walze drehen. Diesen Vorgang ca. 3 Mal wiederholen. So wird der Teig besonders fein und geschmeidig.

Danach den Walzenabstand verringern und von Stufe zu Stufe vorarbeiten. Dabei zunächst die zweitgrößte Stufe einstellen und den Teig walzen. Nach jedem Durchgang den Abstand der Walzen verringern. Wenn die Nudelplatten dabei zu lang werden, mit einem Messer halbieren und etappenweise mit den einzelnen Teilstücken arbeiten. Dabei nicht vergessen, die Walzen der Maschine immer wieder mit Mehl zu bestäuben, sonst klebt der Teig an ihr fest.

Am Ende sollten die Platten eine Stärke von ca. 2-3 mm haben. Diesen Vorgang mit den anderen drei Teigstücken wiederholen. Währenddessen die fertig ausgerollten Platten immer mit einem leicht feuchten

Geschirrtuch abdecken, damit sie nicht austrocknen.

Ist der Teig so dünn wie man ihn sich wünscht, mit dem Schneidaufsatz der Nudelmaschine für Tagliatelle schneiden.

Nudeln in reichlich kochendem Salzwasser ca. 2-3 Minuten garen, mit Lammragout vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Lukas Kurth

## Kräuter-Pappardelle mit Kräuter-Sauce und Weißwein-Pilzen

Zutaten für zwei Personen

- Für die Pappardelle:** Für den Nudelteig Mehl und Hartweizengrieß in einer Schüssel mischen. Vier Eier trennen. 1 Ei, 4 Eigelb und einen Schuss Trüffelöl hinzugeben. Alles zu einem glatten Teig verkneten.
- 160 g Mehl  
40 g Hartweizengrieß  
5 Eier  
2 Zweige glatte Petersilie  
2 Zweige Estragon  
2 Zweige Rucola  
2 Zweige Kerbel  
2 Zweige Basilikum  
1 TL Trüffelöl
- Den Teig mithilfe einer Pasta-Maschine sehr dünn (ca. 0,8-1 mm, man muss durchschauen können) ausrollen. Petersilie, Basilikum, Estragon, Kerbel und Rucola waschen und trocken wedeln. Anschließend die Kräuter flach zwischen Frischhaltefolie auslegen und vorsichtig mit einem Nudelholz ausrollen um die Blattfasern zu brechen. Danach die Kräuter auf der einen Hälfte der Teigbahn platzieren und mit der anderen Hälfte zudecken und leicht andrücken. Danach noch ein Mal durch die Pasta-Maschine drehen und den Teig der Länge nach in 2-2,5 cm breite Pappardelle schneiden.
- Für die Weißwein-Pilze:** Butter in einer Pfanne erhitzen. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in der Pfanne glasig anschwitzen. Kräuterseitlinge längs in Scheiben schneiden, mit in die Pfanne geben und etwas Farbe bekommen lassen. Enoki-Pilze dazu geben. Mit Weißwein ablöschen, Hitze reduzieren und einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 Kräuterseitlinge  
10 Enoki-Pilze  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
200 ml Weißwein  
2 EL Butter  
Salz aus der Mühle  
Bunter Pfeffer aus der Mühle
- Für die Kräutersauce:** Olivenöl in einem Topf erhitzen. Schalotte und Knoblauchzehe abziehen, fein würfeln und im Topf glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und Sahne und Kalbsfond hinzugeben. Petersilie, Estragon und Kerbel waschen und trocken wedeln. Blätter abzupfen, fein hacken und mit in den Topf geben. Mit etwas Nudelwasser andicken und mit einem Pürierstab pürieren, um die Kräuter möglichst fein zu verteilen.
- 200 ml Sahne  
100 ml Weißwein  
100 ml Kalbsfond  
1 Bund glatte Petersilie  
1 Bund Estragon  
1 Bund Kerbel  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
Olivenöl, zum Anbraten

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



**Michaela Stascheck**

## **Rote-Bete-Ravioli mit Ingwer-Füllung und Mohnbutter**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Ravioliteig:**  
 180 g Hartweizenmehl  
 (Semola di grano duro)  
 3 Eier  
 2 TL Olivenöl  
 20 g Rote Bete Pulver  
 Salz, aus der Mühle

Zwei Eier trennen. Hartweizenmehl mit Rote Bete Pulver in eine Küchenmaschine oder eine Rührschüssel geben, eine Prise Salz, zwei Eigelbe und ein ganzes Ei hinzufügen und unter Rühren nach und nach Rote Bete-Saft und Olivenöl zugeben und zu einem gleichmäßigem Teig verkneten. Teig kühl stellen und ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung herstellen.

**Für die Füllung:**  
 75 g vorgegarte Rote Bete  
 1 Stück Ingwer  
 1 kleine Zwiebel  
 50 g Semmelbrösel  
 50 g Feta  
 10 cm frischen Meerrettich  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ingwer schälen und grob hacken. Zwiebel abziehen und ebenfalls grob hacken. Rote Bete, Ingwer, Zwiebel, Feta und Semmelbrösel mit einem Pürierstab oder in einer Küchenmaschine zu einer homogenen Masse verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Meerrettich schälen, reiben und ca. 1 EL unter die Masse heben. Etwas Meerrettich für die Garnitur beiseite stellen.

Nudelteig durch die Nudelmaschine geben, bis der Teig dünn genug ist. Per Hand oder mit einem Ravioli-Ausstecher kleine Platten herstellen und diese mit der Füllung bestücken, zuklappen und die Ränder etwas andrücken.

Salzwasser in einem Topf zum kochen bringen und die Ravioli darin kurz garen bis sie oben schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen.

**Für die Mohnbutter:**  
 100 g Butter  
 30 g Mohnsamen  
 Salz, aus der Mühle

Butter in der Pfanne zerlassen und die Mohnsamen dazugeben. Leicht salzen.

**Für die Garnitur:**  
 Rote Bete Sprossen  
 30 g Pecorino

Pecorino reiben. Sprossen verlesen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.