

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Mai 2023** ▪
Vorspeise mit Nelson Müller



Kurt Daibenzeiher

**Spinat-Ricotta-Ravioli mit Kirschtomaten-Sugo,
Petersilien-Öl und Parmesan-Chips**

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:

150 g Semola, Hartweizengrieß
 100 g Nudelmehl, Type 00
 Mehl, zum Auswalzen
 3 Eier
 2 EL Olivenöl
 1 Prise Salz

Die Zutaten für den Teig mit der Küchenmaschine zu einem festen Teig rühren. Mit dem Handballen den Teig weiterkneten und mit Zugabe von Mehl zu einer festen Konsistenz verarbeiten. Teig in Folie einwickeln und kurz kaltstellen.

Nudelteig anschließend mit der Maschine nach und nach glattwalzen und bemehlt auslegen. Mit einem Glas oder einem Metallring Kreise ausstechen.

Für die Füllung:

200 g Babyblattspinat
 1 Knoblauchzehe
 1 Becher Ricotta
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Eiswasser

Spinat kurz in gesalzenem Wasser blanchieren. Danach sofort in Eiswasser abschrecken. Spinat aus dem Wasser entnehmen und das Wasser gut ausdrücken. Mit dem Messer schneiden und hacken.

Masse mit Ricotta und einer gehackten Knoblauchzehe vermengen und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat gut abschmecken.

Füllung mit zwei Teelöffeln auf die Teigkreise setzen und mit einem Teigkreis abdecken. Rand mit etwas Wasser benetzen damit die Teigkreise gut aneinanderhaften. Mit der Gabel rundherum einkerben. Ravioli in das siedende Wasser geben. Diese sind fertig, wenn sie an die Wasseroberfläche steigen.

Für die Kirschtomaten-Sugo:

250 g Kirschtomaten
 1 Zwiebel
 1 Bund Oregano
 Balsamicoessig, zum Abschmecken
 1 EL Crème fraîche
 Neutrales Öl, zum Braten
 Zucker, zum Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kirschtomaten im Wasser kochen bis sie aufplatzen. Die gekochten Tomaten durch das Haarsieb passieren.

Zwiebel abziehen, hacken und in Öl gut anbraten und mit der passierten Tomatenmasse ablöschen. Mit etwas Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Sauce köcheln lassen, Essig einrühren und reduzieren. Sauce mit etwas frischem gehacktem Oregano und Crème fraîche verfeinern.

Für das Kräuter-Öl:

1 Bund glatte Petersilie
 250 ml Rapsöl
 Eiswasser

Petersilie waschen und in kochendem Wasser kurz blanchieren. Im Eiswasser abschrecken und mit Öl im Mixer so fein wie möglich mixen. Die Masse in einem Topf erwärmen bis max. 100 Grad. Danach die Masse mit einer Kaffee Filtertüte filtern.

Für die Parmesan-Chips:

100 g Parmesan

Parmesan reiben und im Ofen zu Chips ausbacken. Abkühlen lassen und als Garnitur auf die Ravioli geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.