

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. Mai 2023** ▪
Vegetarische Küche mit Nelson Müller



Andrea Absolon

**Kürbiskern-Parmesan-Ravioli con uovo mit Salbeibutter
und Radicchio-Salat**

Zutaten für zwei Personen

Für die Ravioli:

80 g Mehl, Type 00
 10 g Semola
 70 g Eigelb

Für die Füllung:

50 g Kürbiskerne
 1 Zitrone, davon Saft
 6 Eier
 50 g Parmesan
 2 EL Frischkäse
 2 EL Sahne
 Muskatnuss, zum Reiben
 Gekörnter Knoblauch, zum
 Abschmecken
 Piment d'Espelette, zum Abschmecken
 Getrocknete italienische Kräuter, zum
 Abschmecken
 Edelsüßes Paprikapulver, zum
 Abschmecken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten und ruhen lassen.

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Kürbiskerne anrösten. Parmesan reiben. Parmesan, Frischkäse, Sahne und Gewürze mit den Kürbiskernen pürieren und abschmecken.

Teig ausrollen und zu runden Kreisen ausstechen. Füllung in die Mitte geben. Eine Mulde für das Eigelb machen und vorsichtig hineingeben. Ravioli verschließen, ca. 3 Minuten im kochendem und gesalzenem Wasser ziehen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Für den Salat:

2 Radicchio trevisano
 1 Orange, davon Saft
 ½ Zitrone, davon 1 TL Saft
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Radicchio in Spalten schneiden, Orange und Zitrone auspressen. Säfte mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen und mit Radicchio vermischen.

Für die Garnitur:

2 EL Pinienkerne
 2 Blätter Salbei
 Butter, zum Braten

Pinienkerne in Butter und Salbei anrösten. Ravioli darin schwenken und anschließend anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.