

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 12. September 2023** ▪
Vorspeisen mit Mario Kotaska



Matthias Hambach

Ravioli mit zweierlei Füllung und Salbeibutter

Zutaten für zwei Personen

Für die Leberwurst-Apfel-Füllung:

100 g Leberwurst
 ½ Apfel
 1 Schalotte
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Apfel und die Schalotte schälen bzw. abziehen und fein würfeln. Schalotte in Öl glasig anschwitzen, Leberwurst und Apfel mit in die Pfanne geben. Alles zusammen braten und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Ricotta-Spinat-Füllung:

100 g Ricotta
 50 g Blattspinat
 1 Schalotte
 50 g Parmesan
 30 ml Weißwein
 1 EL getrockneter Oregano
 Muskatnuss, zum Reiben
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Spinat waschen, abtropfen und fein hacken. Öl in der Pfanne erhitzen und Zwiebel glasig anschwitzen Spinat dazugeben und zusammenfallen lassen. Mit Wein ablöschen. Ricotta unterrühren und geriebenen Parmesan dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Oregano abschmecken.

Für den Ravioliteig:

200 g Semola
 2 Eier
 Salz, aus der Mühle

Semola mit 1-2 EL Wasser, Salz und Eigelben zu einem geschmeidigen Teig kneten und 15 Minuten ruhen lassen.

Anschließend dünn ausrollen und mit den Füllungen in kleinen Abständen belegen. Teig zuklappen und zu Ravioli ausstechen. An den Rändern festdrücken und in erhitztem Wasser kurz kochen.

Für die Sauce:

100 g Butter
 6 Salbeiblätter
 ½ Zitrone, davon Saft & Zesten
 50 g Parmesan

Butter in einer Pfanne schmelzen und grob gehackte Salbeiblätter zugeben. Fertige Ravioli dazugeben und in der Salbeibutter schwenken. Etwas ausgepressten Zitronensaft und ein wenig abgerissene Zesten dazugeben. Parmesan darüber reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.