

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 03. April 2024 ▪  
Vegetarische Küche mit Björn Freitag



Birgit Lehmann

**Ravioli mit Ziegenkäse-Birnen-Füllung, Salbeibutter, Pankobröseln und gerösteten Pinienkernen**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Ravioli:**

4 Eier  
200 g Hartweizengrieß  
200 g Weizenmehl  
1 Prise Kurkumapulver  
5 g Salz

Zunächst die Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Eigelbe mit allen Zutaten zusammenfügen und mit einem Knethaken verkneten. Wenn der Teig zu fest ist, etwas Wasser dazu geben. Teig anschließend in Frischhaltefolie 10 Minuten kühlstellen. Dann mit Hilfe einer Nudelmaschine dünne Teigbahnen auswalzen.

**Für die Füllung:**

300 g Ziegenfrischkäse  
1 knackige Birne  
1 EL Pinienkerne  
1 TL flüssiger Honig  
1 Bund Schnittlauch  
Panko, zum Binden  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schnittlauch fein schneiden. Birne von Kerngehäuse befreien und in kleine Stücke schneiden. Pinienkerne anrösten und hacken. Ziegenfrischkäse mit Pinienkernen, Schnittlauch, Birne und Honig vermengen. Anschließend etwas salzen und pfeffern. Ggf. etwas Panko dazugeben, sollte die Masse zu flüssig sein.

**Für die Fertigstellung:**

1 Ei  
Hartweizengrieß, zum Bemehlen  
Salz, aus der Mühle

Eine Teigbahn auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen. Mit etwas Abstand zueinander jeweils ein Häufchen Füllung auf die Teigbahn geben. Eine zweite Teigbahn darüberlegen. Dabei darauf achten, dass möglichst wenig Luft eingeschlossen ist. Teig andrücken und mit einem runden Ausstecher Ravioli ausstechen. Rand zusammendrücken. Die Ravioli vorsichtig in kochendes, gesalzenes Wasser geben und warten, bis sie oben schwimmen. Dann vorsichtig entnehmen.

**Für die Salbeibutter:**

½ Bund Salbei  
100 g Butter  
Salz, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne zerlaufen und etwas anbräunen sowie schaumig werden lassen. Salbeiblätter dazugeben und in der Butter knusprig werden lassen. Fertige Ravioli kurz vorm Anrichten in der Butter schwenken.

**Für die Pinienkerne:**

1-2 EL Pinienkerne

Pinienkerne in einer Pfanne rösten und beiseitestellen.

**Für die Pankobrösel:**

40 g Panko  
Butter, zum Braten

Panko in einer Pfanne in Butter knusprig rösten.

**Für die Garnitur:**

50 g Pecorino  
3-4 Halme Schnittlauch

Pecorino reiben. Schnittlauch fein schneiden. Käse, Schnittlauch, Pinienkerne und Panko über die Ravioli geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.