

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 22. Oktober 2024** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Irina Lützelschwab

**Kräuter-Ravioli mit brauner Butter, gebratenen
Pfeffern und Gremolata**

Zutaten für zwei Personen

Für den Pasta-Teig:

2 Eier
50 g Mehl
50 g Semola
Salz, aus der Mühle

Aus allen Zutaten einen Nudelteig herstellen und diesen mithilfe der Pasta-Maschine dünn ausrollen. Mit einem Ausstecher 4-5 cm große Kreise ausstechen.

Für die Füllung:

100 g Spinat
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Abrieb
100 ml Sahne
20 g Kerbel
20 g Salbei
20 g Estragon
50 g Paniermehl
Muskatnuss, zum Reiben
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen und in Brunoise schneiden. In einer Pfanne in etwas Öl kurz anschwitzen.

Spinat waschen, trockentupfen und mit in die Pfanne geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Kräuter hacken und zum Spinat geben, mit Sahne ablöschen und diesen cremig einrühren. Den Zitronenabrieb hinzugeben. Paniermehl bei Bedarf zu der Masse geben.

Zur Fertigstellung:

1 Ei

Das Ei trennen, das Eigelb auffangen und verquirlen. Raviolifüllung löffelweise auf den Pastateig geben, die Ränder mit Eigelb bestreichen und zuklappen. Die Ravioli in reichlich Salzwasser 1-2 Minuten kochen.

Für die braune Butter:

50 g Butter

Butter in einer Pfanne auf hoher Stufe zum Schmelzen bringen. Butter so lange bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis der Schaum sich auf den Boden absetzt und die Butter langsam karamellisiert und eine goldbraune Farbe annimmt. Zum Schluss über die Ravioli geben.

Für die Pfefferringe:

50 g Pfefferringe
1 Schalotte
Butter, zum Anschwitzen und
Aufmontieren
50 ml Hühnerfond
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein hacken. 1 EL Schalotten in einer Pfanne mit Butter anschwitzen. Pfefferringe putzen und hinzugeben, kurz anschwitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Geflügelfond ablöschen, reduzieren lassen und mit etwas kalter Butter aufmontieren. Ravioli dazugeben, kurz mitschwitzen und servieren.

Für die Gremolata: Petersilienblättchen abzupfen und in schmale Streifen schneiden, danach noch mit einem Wiegemesser so fein wie möglich schneiden. Petersilie in eine kleine Schüssel umfüllen. Zitronenschale abreiben. Knoblauch abziehen, hacken und alle Zutaten vermischen. Wenn alle Zutaten vermengt sind, wird Olivenöl hinzugegeben. Mit Salz abschmecken.

1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Abrieb
50 g glatte Petersilie
Olivenöl, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle

Für die Garnitur: Parmesan über die Ravioli reiben.
50 g Parmesan

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.