

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Januar 2025** ▪
Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto



Benjamin Neukirchen

Ravioli mit Pilzfüllung, Basilikumpesto, Parmesansahne und Ofentomaten

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:

2 Eier
 200 g Weizenmehl, Type 00
 ½ TL Salz
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Ein Topf mit Salzwasser für die Nudeln aufsetzen und zum Kochen bringen. Mehl, Eier und Salz vermengen und zu einem Nudelteig kneten. Nudelteig in Frischhaltefolie einwickeln und in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung:

100 g Champignons
 2 Kräuterseitlinge
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 50 g Ricotta
 50 g Parmesan
 Butter, zum Braten
 1 Bund Petersilie
 2 EL Walnüsse
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Parmesan reiben. Petersilie hacken. Pilze putzen und fein hacken.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln, daraufhin zusammen mit den Pilzen in etwas Butter für ca. 5 Minuten anschwitzen. Etwas von der Petersilie dazugeben und dann abkühlen lassen.

Nüsse hacken und Parmesan reiben. Ricotta, Nüsse und etwas Parmesan zu den Pilzen geben und mit Salz und mit Pfeffer abschmecken.

Zur Fertigstellung:

Butter, zum Anbraten

Nudelteig mithilfe einer Nudelmaschine dünn ausrollen und runde Teigstücke ausstechen. Auf jedes Teigstück etwas von der Pilzfüllung geben. Daraufhin mit einem zweiten Teigstück verschließen. Ravioli in das kochende Salzwasser geben und kurz aufkochen lassen. Hitze reduzieren und die Ravioli wenige Minuten ziehen lassen. Anschließend in einer Pfanne mit Butter schwenken.

Für das Pesto:

1 Knoblauchzehe
 50 g Parmesan
 50 g Pinienkerne
 1 Bund Basilikum
 100 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pinienkerne in der Pfanne anrösten, sodass sie eine leichte Bräunung erhalten. Einige Pinienkerne für die Garnitur zur Seite legen.

Anschließend alle Zutaten in einem hohen Gefäß pürieren.

Für die Parmesansahne: Parmesan reiben. Etwas Muskatnuss reiben. Sahne erhitzen und nach 50 g Parmesan und nach 5 EL Parmesan hinzufügen, sodass sich der Parmesan komplett auflöst. Sahne-Parmesan-Mischung mit der geriebenen Muskatnuss, zum Reiben Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Vor dem Servieren mit einem Pürierstab aufschäumen.

Für die Ofentomaten: Tomaten in eine Auflaufform geben und mit dem Olivenöl beträufeln, Thymian und Knoblauchzehe dazu geben. Tomaten für ca. 15-20 Minuten im Backofen rösten.

2 Sträucher Mini-Cherry-Rispen Tomaten
1 Knoblauchzehe
2 Zweige Thymian
3 EL Olivenöl

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.