

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. Februar 2023** ▪  
**Vorspeise mit Cornelia Poletto**



**Philipp Ehrhardt**

**Ravioli mit Feta-Ricotta-Parmesan-Füllung, Feigensauce  
und Parmaschinken**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Nudelteig:**

1 Ei  
 80 g griffiges Mehl  
 20 g Hartweizengries  
 1 Prise Salz

Aus dem Mehl, dem Hartweizengries, dem Ei und dem Salz in einer Küchenmaschine einen Nudelteig herstellen. Den Nudelteig anschließend kurz im Kühlschrank ruhen lassen.

**Für die Füllung:**

50 g Ricotta  
 50 g Schafskäse  
 30 g Parmesan  
 ½ TL Chiliflocken  
 1 TL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben und mit Ricotta und Schafskäse vermengen. Chiliflocken und Olivenöl hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Fertigstellung:**

Teig mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz dünn ausrollen. Mit einer runden Ausstechform Kreise ausstechen und mit der Füllung füllen. Danach die Oberseite drüberlegen und mit der Gabel die Seiten festdrücken. Ravioli kurz in Salzwasser kochen.

**Für die Feigensauce:**

5 Feigen  
 1 Zwiebel  
 2 Knoblauchzehen  
 ca. 50 g kalte Butter  
 1 EL Tomatenmark  
 1 EL Honig  
 Roter Portwein, zum Ablöschen  
 500 ml Gemüsefond  
 Olivenöl, zum Braten  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Vier Feigen halbieren und das Innere herauslösen. Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und in Olivenöl zusammen mit den Knoblauchzehen und dem Inneren von vier Feigen anschwitzen. Tomatenmark dazugeben und kurz mitrösten. Alles mit dem Portwein ablöschen und mit dem Gemüsefond auffüllen. Sauce gut einkochen lassen und anschließend alles pürieren. Sauce durch ein Sieb laufen lassen, dann mit Honig, Pfeffer und Salz abschmecken. Zum Schluss die kalte Butter unterrühren. Die übrige Feige in Scheiben schneiden und in einem tiefen Teller anrichten.

**Für die Garnitur:**

3-4 dünne Scheiben Parmaschinken

Parmaschinken als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.