

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 05. März 2025** ▪
Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto



Petra Pechacek

Ravioli mit Ricotta-Montello-Füllung, Rucola-Weißweinsauce und geschmorten Cocktailtomaten

Zutaten für zwei Personen

Für die Ravioli:

4 Eier, Größe M
 200 g doppelgriffiges Weizenmehl
 1/3 TL Salz

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Von zwei Eiern das Eigelb vom Eiweiß trennen. Anschließend das Mehl, zwei Volleier, die zwei Eigelbe sowie Salz mit Hilfe der Küchenmaschine verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank 15 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung:

1 Zitrone, Saft & Abrieb
 1 Ei
 125 g Ricotta
 50 g Montello
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Montello fein reiben und mit dem Ricotta verrühren. Zitronenschale abreiben und die Zitrone auspressen. Mit der Käsemasse verrühren und mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Eigelb vom Eiweiß trennen. Eiweiß für den späteren Gebrauch beiseitestellen. Das Eigelb unter die Masse ziehen.

Zur Fertigstellung:

Eiweiß, von oben
 Mehl, zum Bestäuben

Teig aus der Folie nehmen, zu einer langen Rolle formen und mit der Nudelmaschine auf feinste Stufe ausrollen. Eine Teigbahn mit Eiweiß bestreichen. Mit dem Löffel kleine Häufchen der Ricotta-Montello-Füllung in Abständen auf die Teigbahn setzen. Eine zweite Teigbahn darüberlegen und um die Häufchen vorsichtig andrücken, so dass die Füllung gut eingeschlossen ist.

Mit einem runden, gewellten Teigausstecher, Durchmesser ca. 7-8 cm, die Ravioli ausstechen und auf einen bemehlten Teller setzen.

In einem Topf Wasser erhitzen und gut salzen. Die Ravioli ca. 2-3 Minuten kochen. Sie sind gar, wenn sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen.

Für die Sauce:

½ Bund Rucola
 1 kleine Zwiebel
 200 ml Sahne
 125 ml trockener Weißwein
 2 EL Sonnenblumenöl
 1 TL Speisestärke
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sonnenblumenöl in einer hohen Pfanne erhitzen. Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und im heißen Öl glasig dünsten. Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen. Sahne zugeben und 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Rucola waschen, harte Stiele entfernen und klein schneiden. Rucola unter die Weißwein-Sahne-Sauce geben und kurz mitköcheln lassen. Stärke in etwas kaltem Wasser auflösen und die Sauce leicht abbinden. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken. Sauce mit dem Stabmixer kurz pürieren und aufschäumen lassen.

Für die Cocktailtomaten: Tomatenrispen vorsichtig waschen und in eine Auflaufform geben.
2 Rispen Mini-Cocktailtomaten Kräuterzweige und die ungeschälten, angedrückten Knoblauchzehen um
2 Knoblauchzehen die Tomatenrispen verteilen.
2 Zweige Rosmarin Puderzucker darüber sieben und die Tomaten mit dem Öl beträufeln,
4 Zweige Thymian salzen und pfeffern.
2 Stängel Oregano Ca. 20 Minuten im Backofen schmoren. Vor dem Servieren die
2 EL Olivenöl Kräuterzweige und Knoblauchzehen entfernen.
1 TL Puderzucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne goldgelb rösten. Anschließend auf
4 EL Pinienkerne Küchenpapier abkühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.