

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



Chiara Schneider

**Ravioli mit Pilz-Ricotta-Füllung an Salbeibutter mit
sautierten Kräuterseitlingen und geschmorten
Kirschtomaten**

Zutaten für zwei Personen

Für den Ravioliteig:

2 Eier
 100 g Mehl
 100 g Semola
 Olivenöl, nach Bedarf
 Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten miteinander vermengen und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Teig zu einer Kugel formen, kurz ruhen lassen. Nudelteig durch eine handbetriebene Nudelmaschine mit Kurbel drücken (Stufe 7).

Für die Pilz-Ricotta-Füllung:

250 g Ricotta
 100 g Champignons
 100 g Kräuterseitlinge
 50 g getrocknete Steinpilze
 1 Knoblauchzehe
 100 ml Weißwein
 100 ml Gemüsefond
 3 Zweige Salbei
 3 Zweige Thymian
 3 Zweige Oregano
 Olivenöl, zum Braten
 Chili, aus der Mühle
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pilze putzen und sehr fein würfeln. Knoblauch abziehen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Pilze und Knoblauch darin anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Chili würzen. Kräuter abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Kräuter in die Pfanne geben und mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen. Pilze aus der Pfanne nehmen und mit Ricotta vermengen. Nudelteig in eine mittelgroße Ravioliausstechform legen, mit Pilz-Ricotta-Masse befüllen und zusammen pressen. Ravioli in ausreichend Salzwasser 2 Minuten kochen und mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen

Für die sautierten Pilze:

2 Kräuterseitlinge
 1 Rispe Kirschtomaten
 Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Pilze putzen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit zerlassener Butter Tomaten andünsten. Ravioli dazugeben und schwenken. In einer anderen Pfanne mit Butter Kräuterseitlinge anbraten. Alles nochmal mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

30 g Parmesan

Parmesan grob über das Gericht reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.