

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 5. April 2023 ▪  
**Vegetarische Küche mit Björn Freitag**



Florian Wüllscheidt

**Ravioli mit Spinat-Ricotta-Eigelb-Füllung und Rosmarin-Knoblauch-Butter**

Zutaten für zwei Personen

**Für den Teig:**

100 g Hartweizengrieß  
 100 g doppelgriffiges Mehl  
 50 g Weizenmehl, Type 405  
 3 Eier  
 1 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle

Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Eigelb und zwei Volleier mit allen anderen Zutaten vermischen und einen geschmeidigen Teig kneten. Falls der Teig nicht geschmeidig genug ist, noch einen Schuss Olivenöl hinzugeben. Teig nach dem Kneten kurz kaltstellen.

**Für die Füllung:**

150 g Babyspinat  
 250 g Ricotta  
 2 Schalotten  
 2 Knoblauchzehen  
 1 Zitrone, davon Abrieb  
 30 g Butter  
 50 ml trockener Weißwein  
 50 ml Gemüsefond  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und darin die Zwiebel- und Knoblauchwürfel anschwitzen. Mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen und den Spinat zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Wenn der Spinat zusammengefallen ist, herausnehmen und kleinhacken. Spinat mit dem Ricotta vermengen und nochmals abschmecken. Etwas Zitronenabrieb hineingeben.

**Für die Ravioli:**

6 Eier, Größe S  
 Etwas Mehl, für die Arbeitsfläche

Nudelteig aus der Kühlung holen und mit der Nudelmaschine dünn ausrollen. Hierzu muss der Teig am Anfang vier- bis fünfmal eingeschlagen und durch die Nudelmaschine gelassen werden. Danach kann man den Teig dünn ausrollen, indem man die Nudelmaschine immer enger stellt.

Die erste Nudelteigplatte auf einer bemehlten Arbeitsplatz auslegen und die Füllung in einen Gefrierbeutel geben. Nun die Füllung in einem Kreis auf die Nudelplatte spritzen und in die Mitte ein kleines Eigelb geben.

Die Teigplatte mit Eiweiß bestreichen und die zweite Nudelplatte vorsichtig über die untere Teigplatte geben.

Ravioli mit einem Metallring oder Ravioliausstecher ausstechen und die Seiten mit einer Gabel ringsherum luftdicht verschließen. Ravioli in siedendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen.

**Für die Rosmarin-Knoblauch-Butter:** Knoblauch abziehen, zerdrücken und zusammen mit Rosmarinzweigen in einen Topf geben. Butter hinzugeben und leicht bräunen lassen (Nussbutter). Butter mit Salz und Pfeffer würzen und über die Ravioli geben.

- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zweig Rosmarin
- 150 g Butter
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Cherrytomaten in Olivenöl mit Rosmarin und Knoblauchscheiben glasig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- 1 Zweig Cherrytomaten
- 1 Knoblauchzehe
- 6 naturbelassene Walnusskerne
- 1 Zweig Rosmarin
- Olivenöl, zum Braten
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Walnusskerne anrösten und hacken und über die Ravioli geben.

Cherrytomaten, den Rosmarin und Knoblauchscheiben als Garnitur auf den Teller geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.