

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. April 2023** ▪  
**Vegetarische Küche mit Nelson Müller**



Uwe Hafner

**Mit Schwarzer-Knoblauch-Walnuss-Erbsencreme gefüllte Ravioli, Salbeibutter und Walnuss-Panko-Crunch**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Pasta:**

2 Eier  
 100 g Mehl, Type 550  
 100 g Hartweizengrieß  
 1 EL Olivenöl  
 1 EL Wasser  
 1 Prise Salz

Das Mehl und Grieß in eine große Schüssel geben, vermengen und eine Mulde bilden. Eier in die Mulde geben, dann 1 EL Wasser, Olivenöl und etwas Salz zufügen. Zutaten zu einem glatten Teig verrühren und kräftig kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. In Folie einpacken und ca. 15 Minuten in das Gefrierfach legen.

**Für die Füllung:**

150 g TK-Erbsen  
 50 g Walnusskerne  
 1 Zehe schwarzen Knoblauch  
 1 EL Frischkäse  
 1 EL Parmesan  
 1 TL Zatar  
 Chiliflocken, zum Abschmecken  
 1 EL Walnussöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle  
 Eiswasser

Erbsen kurz in Salzwasser blanchieren, dann in Eiswasser abschrecken. Erbsen mit Walnüssen, schwarzem Knoblauch und Zatar zu einer homogenen Masse hacken bzw. verrühren. Parmesan reiben. Parmesan und Frischkäse einrühren, dann die Masse mit Chili, Salz und Pfeffer ordentlich abschmecken. Je nach Konsistenz mit etwas Öl verrühren. Kleine Kugeln rollen und zur Seite legen.

**Für die Fertigstellung:**

1 Ei  
 Butter, zum Braten  
 1-2 Zweige Salbei  
 Salz, aus der Mühle

Den Teig (eine Bahn) dünn ausrollen, am besten mit der Nudelmaschine. Füllung, die als Kugel geformt ist, im Abstand von einigen Zentimetern auf den Teig legen. Den Teig der Länge nach über die Füllung falten, fest andrücken und mit etwas Eiweiß verkleben. Anschließend die einzelnen Taschen als Halbmond mit einem Ring ausstechen, die Ränder mit der Gabel festdrücken. In siedendem Salzwasser ca. 2 Minuten ziehen lassen. Ravioli aus dem Wasser nehmen und in zerlassener Butter mit Salbei schwenken.

**Für den Crunch:** Walnüsse hacken. Butter zerlassen. Walnüsse und Panko zur Butter geben und knusprig anrösten.  
2 Frühlingszwiebeln  
50 g Walnüsse  
50 g Pankomehl  
Butter, zum Braten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Parmesan reiben. Zitrone heiß abspülen und die Schale abreiben. Gericht mit Zitronenabrieb, Parmesan und Kräutern garnieren.  
1 Zitrone, davon Abrieb  
10 g Parmesan  
1 Beet Erbsenkresse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.