

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01.05.2025** ▪  
**Tagesmotto „Pastaformen“ mit Cornelia Poletto**



**Sabine Droppmann**

**Bärlauch-Spargel-Frischkäse-Ravioli mit grünem Spargel, Pecorino-Sauce und Pecorino-Crunch**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Ravioli-Füllung:**

200 g grüner Spargel  
 1 Schalotte  
 ½ Zitrone, Saft  
 200 g Frischkäse  
 30 g frischer Bärlauch  
 1 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Spargel im unteren Drittel schälen und fein würfeln. Schalotten abziehen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten und den Spargel darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten anschwitzen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Bärlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Spargel, Schalotten und Bärlauch mit dem Frischkäse vermengen. Mit einem Esslöffel Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und kühl stellen.

**Für den Ravioli-Teig:**

3 Eier  
 300 g Weizenmehl  
 3 EL Olivenöl  
 1 Prise Salz

Eier, Mehl, Olivenöl und Salz in einer Schüssel verrühren und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. In einen Vakuumierbeutel füllen und kaltstellen.

**Zum Fertigstellen:**

1 Ei  
 Salz, aus der Mühle

Den Teig mit einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Die Füllung auf den Teig geben und mit einer zweiten Bahn Teig verschließen. Die Ränder dafür mit einem verquirlten Ei bestreichen, zusammenklappen und fest verschließen. Mit einem Ausstecher Ravioli ausstechen. Die fertigen Ravioli in einem großen Topf mit reichlich Salzwasser 2-3 Minuten kochen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

**Für den grünen Spargel:**

300 g grüner Spargel

Spargel mit einem Sparschäler in feine Streifen hobeln und 10 Sekunden im kochenden Wasser blanchieren. Herausnehmen und in eine Schüssel mit Eiswasser geben. Danach auf Küchenpapier abtropfen lassen.

**Für die Pecorino-Sauce:**

30 g frischer Bärlauch  
 40 g Pecorino  
 200 g Sahne  
 40 g kalte Butter  
 200 ml Gemüsefond  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Pecorino fein reiben. Bärlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Gemüsefond und Sahne in einem Topf zum Kochen bringen und ca. 10 Minuten einkochen lassen. Hitze reduzieren, Bärlauch hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bärlauch-Sahne mit einem Stabmixer pürieren und nach und nach Butter und Pecorino zugeben. So lange mixen, bis eine homogene Sauce entstanden ist.

**Für den Pecorino-Crunch:**

40 g Pecorino

Pecorino fein reiben und in kleinen Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtem Backblech geben. 6-8 Minuten im Ofen knusprig ausbacken.

**Für die Garnitur:** Kresse zupfen.  
Essbare Blüten, zum Garnieren

Ravioli auf Tellern anrichten, mit Pecorino-Sauce übergießen und mit den Spargelstreifen, dem Pecorino-Crunch und Blüten dekorieren.