▪ Die Küchenschlacht – Menü am 06. November 2023 ▪ ChampionsWeek ▪ "Drei-Komponenten-Küche"mit Cornelia Poletto

Eli John

Ravioli aperti: Offene Ravioli mit gebratenen Jakobsmuscheln und Ingwer-Krustentiersauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Nudelteig:
5 Eier
60 g Spinat
4 Blätter glatte Petersilie oder 4 Spinatblätter
250 g Weizenmehl + Mehl für die Arbeitsfläche
125 g Weichweizengrieß
1 Schuss Olivenöl
1 Prise Salz
Eiswasser

Das Weizenmehl, Grieß und eine Prise Salz in eine Schüssel geben. Vier Eier mit einem Schuss Olivenöl mischen und in das Mehlgemisch einkneten. Teig halbieren.

Spinat sehr fein hacken und mit einem Ei vermischen. Eine Teighälfte mit dem Ei-Spinat-Gemisch in die Küchenmaschine zurücklegen und miteinander vermengen. Dabei nach und nach Mehl hinzugeben, damit ein glatter, nicht zu feuchter Teig entsteht.

Beide Nudelteige in Folie eingepackt ruhen lassen.

Spinat-Nudelteig ausrollen und in acht Quadrate von ca. 10×10 cm schneiden.

Hellen Nudelteig ebenfalls ausrollen und vier Quadrate von 10x10 cm schneiden. Restlichen hellen Nudelteig mit Wasser bepinseln. Petersilienblätter und/oder Spinatblätter auf den mit Wasser bepinseltem Nudelteig im Abstand von 10 cm legen und etwas andrücken, dann nochmals vorsichtig durch die Nudelmaschine geben. Vier Quadrate von 10x10 cm schneiden.

Teig-Quadrate etwa 4 Minuten in Salzwasser kochen, dann Eiswasser abschrecken. Vor dem Servieren mit heißem Wasser übergießen.

Für die Jakobsmuscheln:
350 g ausgelöste Jakobsmuscheln
1 Zitrone, Saft
Butterschmalz, zum Braten
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Muscheln in 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und einziehen lassen. Jakobsmuscheln mit Küchenpapier trocken tupfen und in sehr heißem Öl und Butterschmalz von jeder Seite eine ¾ Minute bis Minute scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und aus der Pfanne nehmen.

Für die Fertigstellung:

Jeweils vier Spinat-Teig-Quadrate auf einen Teller legen und die gebratenen Muschelscheiben darauf geben. Mit je einem hellen Nudel-Quadrat belegen (abwechselnd mit und ohne eingearbeitetes Petersilienblatt/Spinatblatt).

Für die Ingwer-Krustentiersauce:
30 g Ingwer
100 ml Krustentier-Fond
100 ml Sahne
30 g Butter
1 EL mittelscharfer Senf
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Ingwer dünn hobeln und mit dem Fond einmal aufkochen lassen. Zugedeckt für etwa 15 Minuten ziehen lassen. Abseihen und dann Sahne, Butter, Senf, Salz und Pfeffer dazugeben. Alles nochmal erhitzen. Bis zur gewünschten Konsistenz reduzieren und final abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

PROFI TIPP

Laut WWF ist die **Jakobsmuschel** aus folgenden Gebieten zu empfehlen (Stand Oktober 2023):

- 1. Wahl. Nordostatlantik FAO 27: Norwegen (Mit der Hand gesammelt)
- 2. Wahl: Nordostatlantik FAO 27 (außer Norwegen) (Mit der Hand gesammelt)