▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. Mai 2024 ▪
Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner

Lena Rath

Ravioli mit Ricotta-Zitronen-Füllung, Weißweinsauce und Estragon-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für den Ravioli-Teig:
2 Eier
200 g Mehl, Type 00
1 Prise Salz

Das Mehl und Salz in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Mulde formen. Eier aufschlagen und in die Mulde geben. Teig kneten, bis er geschmeidig ist. Zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und wenn möglich 30-60 Minuten ruhen lassen.

Für die Ricotta-Zitronen-Füllung:
1 Zitrone, Abrieb & Saft
1 Ei
65 g Montello
250 g Ricotta
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Von einer Hälfte der Zitrone den Saft auspressen. Etwas Zitronenabrieb für die Dekoration aufbewahren. Ei trennen und Eiweiß für später beiseitestellen. Zitronensaft und -abrieb mit Ricotta, Eigelb und geriebenem Käse zu einer homogenen Masse vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Teig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Mit wenig Eiweiß bestreichen. Je 1 TL Ricottamasse auf den Teig verteilen. Teig umklappen und leicht um die Ricottamasse andrücken. Mit einem Teigroller die Ravioli auseinanderschneiden. Reichlich Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und salzen. Ravioli ca. 4-5 Minuten im knapp siedenden Salzwasser kochen lassen.

Für die Weißweinsauce:
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
50 g Montello
100 ml Sahne
Butter, zum Braten
100 ml Gemüsefond
100 ml Weißwein
½ Bund Estragon
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen, grob schneiden und in Butter andünsten. Mit Weißwein ablöschen und einkochen lassen. Gemüsefond und Sahne hinzugeben und aufkochen lassen. Käse fein reiben und in Sauce geben. Estragon fein hacken, in den Topf geben und dann alles mit einem Stabmixer pürieren. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nochmals aufkochen lassen und kurz vor dem Servieren mit einem Pürierstab schaumig aufmixen.

Für das Estragon-Öl:
1 Bund Estragon
150-200 ml neutrales Pflanzenöl

Estragon und Öl zusammen pürieren. In einen Topf geben, einmal aufkochen lassen und durch ein Sieb passieren. Dabei das Estragon-Öl auffangen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.