

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. März 2020** ▪
Finalgericht von Johann Lafer



Finalgericht

Lamm-Ravioli mit Kräuter-Ziegenkäse-Schaum und Meerrettichpüree

Zutaten für zwei Personen

Für die Lamm-Ravioli:
 150 g schieres Lammfleisch vom Rückenfilet
 2 Eier
 65 ml eiskalte Sahne
 2 getrocknete Tomatenfilets, in Öl eingelegt
 8 Cocktailtomaten
 1 EL entsteinte schwarze Oliven
 1 Thymianzweig
 150 g Mehl
 1 EL Butter
 1 EL Olivenöl
 Mehl, für die Arbeitsfläche
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Teig das Mehl mit 2 Eiern, Olivenöl und Salz zu einem glatten geschmeidigen Nudelteig kneten, in Folie wickeln und kurz ruhen lassen. Für die Füllung inzwischen das Lammfleisch waschen, schneiden und klein würfeln, mit Salz und Pfeffer würzen. Zusammen mit Sahne in einem Mixer fein pürieren. Getrocknete Tomaten und die Oliven hacken, zum Lamibrät geben und untermischen. Masse nochmals kräftig abschmecken.

Nudelteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche mithilfe einer Nudelmaschine in zwei Portionen zu zwei gleich großen dünnen Teigplatten ausrollen.

Lammfleischmasse im Abstand von 2-3 cm in kleinen Häufchen auf eine Teigplatte verteilen. Die Zweite Teigplatte darüberlegen, rund um die Füllung andrücken und mit einem gezackten runden Ausstecher zu Ravioli ausstechen.

Ravioli in sprudelnd kochendem Salzwasser etwa 5 Minuten garen. Anschließend herausnehmen, abtropfen lassen und mit Thymian in zerlassener Butter schwenken.

Für die Garnitur die Cocktailtomaten halbieren, im Ofen leicht rösten und zum Schluss auf den Teller geben.

Für den Kräuter-Ziegenkäse-Schaum:
 20 g Basilikum
 20 g Petersilie
 75 ml Sahne
 50 ml Apfelsaft
 40 g Ziegenfrischkäse
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Schaum Petersilie und Basilikum abbrausen, trockentupfen und grob hacken. Apfelsaft mit Sahne ca. 5 Minuten im Topf einkochen lassen. Danach Petersilie, Basilikum und Ziegenfrischkäse zufügen und etwa 1 Minute lang mit dem Pürierstab schaumig aufmixen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für das Meerrettichpüree: Die Kartoffeln weich dämpfen, zum Beispiel mit einem Dampfeinsatz.
300 g mehligkochende Kartoffeln Danach zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken und die gewürfelte
25 g frischer Meerrettich Butter unterrühren. Milch mit 50 ml Sahne aufkochen, mit Salz, Pfeffer
75 ml Sahne und frisch geriebener Muskatnuss würzen und unter das Püree rühren.
50 ml Milch Zitronensaft auspressen und Meerrettich reiben. 25 ml Sahne halb steif
½ Zitrone schlagen und mit Meerrettich und Zitronensaft kurz vor dem Servieren
25 g Butter unter das Püree heben.
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Meerrettichpüree in tiefe Teller geben und den Kräuter-Ziegenkäse-Schaum seitlich vom Püree einschöpfen. Lamm-Ravioli zusammen mit den warmen Kirschtomaten darauf verteilen und servieren.

Zusatzzutaten von Julia Dürrbeck: *Julia Dürrbeck hat keine Zusatzzutaten verwendet.*
(keine)

Zusatzzutaten von Julia Popov: *Julia Popov hat keine Zusatzzutaten verwendet*
(keine)