

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 09. Juni 2020** ▪
Vorspeise mit Cornelia Poletto



Andreas Ebel

Ravioli mit zweierlei Füllung und Salzeibutter

Zutaten für zwei Personen

Für die Ravioli:

100 g Hartweizengrieß
 2 Zweige Basilikum

Den Hartweizengrieß mit 30 ml Wasser vermischen und zu einem Teig kneten. Teig etwas ruhen lassen. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blättchen abzupfen. Teig mit Basilikumblättern zwischen den Lagen ausrollen und ca. 10 cm große, runde Kreise ausstechen.

Für die Füllung:

100 g Rinderhackfleisch
 150 g weiße Champignons
 1 Zwiebel
 1 kleine rote Chili
 1 TL Sojasauce
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Hälfte der Zwiebelwürfel in einer Pfanne in Olivenöl kurz anschwitzen, Hackfleisch dazugeben und goldbraun anbraten. Mit Sojasauce abschmecken.

Champignons putzen, klein schneiden und mit den restlichen Zwiebeln in einer Pfanne in Olivenöl anbraten. Chilischote der Länge nach halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Zu den Pilzen geben. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Hackfleisch- sowie Champignonfüllung mittig auf die Teigkreise geben, mit Teig bedecken und gut andrücken. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und Ravioli darin garen.

Für die Salzeibutter:

40 g Butter
 1 Bund Salbei

Salbei abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und klein hacken. Butter in einer Pfanne auslassen und Salbeiblätter darin ziehen lassen. Ravioli kurz vor dem Servieren darin schwenken.

Für die Garnitur:

100 g Parmesan

Parmesan fein reiben und über die Ravioli geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.