

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 06. März 2024** ▪  
**Vegetarische Küche mit Cornelia Poletto**



Ingrid Gether

**Pilz-Ravioli mit Erbsen-Minz-Püree, Kohlrabi und  
Rahmsauce**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für den Nudelteig:**

2 kleine Eier  
 150 g Mehl, Type 405  
 1 EL Olivenöl  
 1 Prise Salz

Das Mehl mit Eiern, Salz und Olivenöl vermengen und zu einem glatten Teig kneten. Zu einer Kugel formen, in Folie einschlagen und zum Ruhen in den Kühlschrank geben.

**Für die Füllung:**

75 g braune Champignons  
 75 g Austernpilze  
 1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 50 g Ricotta  
 25 g Parmesan  
 15 g Butter  
 2 Zweige glatte Petersilie  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons und Austernpilze putzen und in feine Würfel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Alles in einer Pfanne mit geschmolzener Butter andünsten. Aus der Pfanne nehmen und mit gehackter Petersilie, geriebenem Parmesan und Ricotta vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Ravioli mit der Masse füllen.

**Für das Erbsen-Minz-Püree:**

125 g TK-Erbesen  
 50 ml Sahne  
 2 Zweige Minze  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Erbesen in Salzwasser blanchieren und in Eiswasser abschrecken. Sahne in einem Topf aufkochen, Erbsen und Minzblätter dazu geben und pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Kohlrabi:**

1 Kohlrabi  
 15 g Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kohlrabi schälen und in kleine Würfel schneiden. In Salzwasser garen. Dann abseihen und mit Salz würzen. Vor dem Servieren in einer Pfanne mit Butter schwenken.

**Für die Rahmsauce:** Schalotte abziehen, fein hacken und in 1 EL Butter kurz braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit Wein und Wermut ablöschen und reduzieren lassen. Fond und Sahne angießen und bis auf die gewünschte Konsistenz einkochen. Abschmecken und mit kalten Butterwürfeln montieren.

1 Schalotte  
125 ml Sahne  
1 EL Butter + 50 g kalte Butter  
4 EL trockener Weißwein  
4 EL weißer Wermut  
125 ml Geflügelfond  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

**Für die Garnitur:** Champignons putzen und in feine Scheiben hobeln. Minzblätter abzupfen. Gericht damit dekorieren.

2 braune Champignons  
1 Zweig Minze

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.