

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 01. Juli 2019 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska



Michael Spachmann

Ravioli mit flüssigem Eigelb alla carbonara

Zutaten für zwei Personen

Für den Ravioliteig:

2 Eier
100 g Hartweizengrieß
75 g Mehl
Salz, aus der Mühle

Die Eier aufschlagen und zusammen mit Hartweizengrieß, Mehl, einer Prise Salz und 30 ml Wasser in die Küchenmaschine geben. Alles mit einem Knethaken ca. 3 Minuten kneten lassen, so dass sich der Teig ohne Probleme von der Schüssel lösen lässt. Sollte er zu klebrig sein, kann ein wenig Mehl dazugegeben werden. Ist der Teig zu trocken, kann etwas Wasser hinzugegeben werden.

Den Teig aus der Küchenmaschine in Frischhaltefolie wickeln und 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

8 Eier
100 g Parmesan
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben, Eier trennen und Eigelbe bereitstellen. Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen. Mit einem Ausstechring (ca. 8 cm Ø) 8 Kreise andrücken. Auf diese Kreise den Parmesan geben. Mit Hilfe einer PET-Flasche die Eigelbe einsaugen und vorsichtig je ein Eigelb auf den Parmesan geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Eine zweite Lage Nudelteig darüber geben, andrücken und ausstechen. Die Ravioli am Rand etwas zusammendrücken. Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli max. 2 Minuten kochen, mit dem Schaumlöffel herausheben. Das Eigelb sollte beim Anschneiden noch flüssig sein.

Für die Sauce:

100 ml Kalbsfond
100 ml Weißwein
100 g Pancetta
50 ml Sahne
25 g Butter
½ Bund glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle

Speck in Streifen schneiden und in einer heißen Pfanne im eigenen Fett ausbraten. Mit Kalbsfond und Weißwein ablöschen, Butter hinzugeben. Mit Salz abschmecken und anschließend die Ravioli darin schwenken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, hacken und hinzugeben.

Garnitur:

1 Zitrone
50 g Parmesan

Zesten von der Zitrone abreißen und den Parmesan reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Zitronenzesten und Parmesan garnieren und servieren.