

Kürbis-Ravioli mit Salbei-Butter

Für zwei Personen

Für die Kürbisravioli:

150 g Mehl	50g Weizengrieß	3 Eier
2 EL Olivenöl	Mehl, Salz	

Für die Füllung:

1 Hokkaidokürbis	1 Zwiebel	1 Zehe Knoblauch
30 g Parmesan	2 EL halbtrockener Weißwein	50 ml Gemüsefond
30 g gemahlene Mandeln	1 Muskatnuss	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Salbeibutter:

80 g Butter	4 Zweige Salbei
-------------	-----------------

Für den Salat:

100 g Baby-Leaf-Salat	2 EL Weißweinessig	30 ml Gemüsefond
20 g Walnusskerne	1 EL Walnussöl	2 EL Olivenöl
Zucker, Salz, Pfeffer		

Für die Garnitur:

5 g Parmesan

Für die Ravioli einen Topf mit Wasser erhitzen. Für den Teil zwei Eier aufschlagen. Das Mehl mit dem Weizengrieß, den Eiern, dem Olivenöl und etwas Salz vermengen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend in Klarsichtfolie wickeln und zehn Minuten ruhen lassen. Für die Kürbisfüllung die Zwiebel und den Knoblauch abziehen. Die halbe Zwiebel und den Knoblauch in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Olivenöl glasig dünsten. Den Kürbis schälen, Kerne und grobe Fasern im Inneren entfernen und das Kürbisfleisch in grobe Streifen schneiden. Etwa 150 Gramm Kürbisfleisch in die Pfanne geben. Anschließend mit Weißwein ablöschen und einkochen. Den Gemüsefond zugeben und kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Anschließend in eine Schüssel geben. Den Parmesan reiben und mit den Mandeln zu dem Kürbis geben. Mit Muskat, Pfeffer und Salz abschmecken. Für die Ravioli die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Ein Ei aufschlagen. Den Teig teilen und mit der Nudelmaschine zu zwei dünnen Flächen ausrollen. Eine Teigbahn mit dem Ei bepinseln. Anschließend mit einem Esslöffel kleine Häufchen der Füllung darauf verteilen. Eine weitere Teigbahn auflegen und mit den Fingern um die Füllung herum festdrücken, so dass keine Luft mehr dazwischen dringen kann. Mit einem runden Ausstecher die Ravioli ausdrücken, an den Rändern festdrücken und ins kochende Wasser geben. Nach fünf Minuten, wenn die Ravioli an die Oberfläche steigen, mit einer Schöpfkelle herausheben. Für die Salbeibutter die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen und den Salbei darin ziehen lassen. Für den Salat den Baby-Leave-Mix waschen und trockenschleudern. Den Gemüsefond mit dem Weißweinessig, dem Oliven- und Walnussöl vermengen. Anschließend mit Pfeffer, Salz und Zucker abschmecken. Die Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und untermengen. Anschließend das Dressing über den Salat geben. Den Parmesan reiben und die Kürbisravioli in der Salbeibutter schwenken. Die Kürbisravioli mit dem Salat auf Tellern anrichten und mit dem Parmesan garnieren.

Silke Riedelbauch am 11. November 2014