

Kürbis-Ravioli mit Salbei-Butter und Kürbiskern-Crunch

Für zwei Personen

Für den Ravioli-Teig:

150 g Mehl	1 Ei	2 Eier, Eigelb
1 EL Olivenöl	Salz	

Für die Kürbisfüllung:

400 g Muskatkürbis	1 EL Butter	1 Zwiebel
100 ml Gemüsesfond	60 g geriebener Parmesan	1 Eigelb
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Ravioli:

Mehl	Salz
------	------

Für die Salbeibutter:

6 Blatt Salbei	$\frac{1}{2}$ Zitrone	50 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

50 g Parmesan	1 EL Kürbiskerne	1 EL Zucker
Salz		

Für den Ravioli-Teig:

Das Mehl, Ei, Eigelbe, Olivenöl und Salz zu einem festen, glatten Nudelteig verarbeiten. Bis zur weiteren Verwendung in Frischhaltefolie wickeln.

Für die Kürbisfüllung:

Kürbis schälen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel abziehen und kleinschneiden.

Butter in einer Kasserolle auslassen und Zwiebel darin andünsten, bis sie glasig ist. Kürbisstücke dazugeben, salzen, pfeffern, etwas Gemüsesfond angießen und ohne Deckel zu einer Püree-Masse kochen. Parmesan und Eigelb unterrühren. Mit Muskatnuss abschmecken.

Für die Ravioli:

Den Nudelteig in 4 Stücke teilen, durch die Nudelmaschine oder mit dem Nudelholz dünn ausrollen um mit dem Ravioli-Ausstecher kleine Platten ausstechen. Sollte der Teig noch kleben, etwas Mehl einarbeiten.

Ausgestochenen Teil in die Mulde legen, die Unterseite hierbei nochmals mehlieren, damit er nicht an der Form kleben bleibt, mit einem knappen Teelöffel Kürbisfüllung füllen und fest zu drücken.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Ravioli für ca. 3- 4 Minuten hineingeben. Mit dem Schaumlöffel herausheben und auf eine warme Platte legen.

Für die Salbeibutter:

Butter in einer Pfanne zerlassen. Zitrone auspressen. Den Salbei zerschneiden, in die Butter geben, salzen, pfeffern und mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben und über den Ravioli verteilen. Kürbiskerne im Mörser zerkleinern. In einer Pfanne etwas Zucker und Salz karamellisieren lassen. Kürbiskerne hinzugeben und unter Rühren rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Silvia Wilden am 20. September 2018