

# Kürbis-Ravioli mit Pfifferlingen, Salbei-Parmesan-Soße

**Für zwei Personen**

**Für den Teig:**

|                       |                      |        |
|-----------------------|----------------------|--------|
| 150 g ital. Nudelmehl | 50 g Hartweizengrieß | 2 Eier |
| 1 EL Olivenöl         | Salz                 |        |

**Für den Kürbis:**

|                       |               |                     |
|-----------------------|---------------|---------------------|
| 400 g Hokkaido-Kürbis | 1 Schalotte   | 250 ml Geflügelfond |
| 1 Ei (Eigelb)         | 25 g Parmesan | 1 Muskatnuss        |
| Salz                  | Pfeffer       |                     |

**Für die Pfifferlinge:**

|                   |                  |             |
|-------------------|------------------|-------------|
| 50 g Pfifferlinge | 25 g Kürbiskerne | 1 EL Butter |
| Salz              |                  |             |

**Für die Sauce:**

|                  |               |                   |
|------------------|---------------|-------------------|
| 1 Zitrone (Saft) | 70 g Parmesan | 2 Zweige Salbei   |
| 200 ml Sahne     | 100 ml Milch  | 100 ml Gemüsefond |
| Salz             |               |                   |

**Für den Teig:**

Aus Mehl, Hartweizengrieß, Öl, Salz und Eiern einen Nudelteig herstellen. Teig kurz ruhen lassen.

**Für den Kürbis:**

Hokkaido schälen und würfeln. Schalotte abziehen und fein würfeln.

Beides in Butter anschwitzen und mit etwas Fond angießen. Kürbis weichkochen und pürieren. Parmesan reiben und Ei trennen. Kürbis mit Muskat, Salz, Pfeffer, Parmesan und Eigelb würzen.

Nudelteig dünn ausrollen und rund ausstechen. Kürbisfüllung darauf geben und mit einem zweiten Kreis zuklappen. Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen und die Ravioli darin garen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

**Für die Pfifferlinge:**

Pfifferlinge putzen und in einer Pfanne mit Butter braten. Mit Salz würzen. Kürbiskerne mitrösten.

**Für die Sauce:**

Salbei abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Geflügelfond mit etwas Zitronensaft und einigen Salbeiblättern erwärmen. Die Ravioli darin schwenken.

Parmesan reiben. Parmesan, Milch und die Hälfte der Sahne in einem Topf erhitzen bis der Käse geschmolzen ist. Restliche Sahne dazugeben und aufschäumen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Claudia Thun am 10. September 2019