

Muskatkürbis-Ravioli mit Parmesan-Soße, Kürbiskern-Pesto

Für zwei Personen

Für den Teig der Ravioli:

100 g Semola, Hartweizengrieß	100 g Weizenmehl	2 Eier
1 EL Olivenöl	Salz	

Für die Füllung der Ravioli:

400 g Mustatkürbis	1 Schalotte	200 ml Gemüsefond
1 Ei	50 g Parmesan	1 altbackenes Brötchen
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Zitronen-Butter:

100 g Butter	1 Zitrone	Salz, Pfeffer
--------------	-----------	---------------

Für die Sauce:

100 g Parmesan	$\frac{1}{2}$ Zitrone	50 ml Weißwein
50 ml Gemüsefond	200 ml Sahne	Salz

Für das Kürbiskernpesto:

1 Knoblauchzehe	50 g Kürbiskerne	50 ml Kürbiskernöl
2 Zweige Rosmarin	4 Zweige glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Zitrone
Salz	Pfeffer	

Für den Teig der Ravioli:

Alle Zutaten für den Nudelteig miteinander verkneten und in Klarsichtfolie 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung der Ravioli:

Schalotte abziehen. Muskatkürbis und die Schalotte in Würfel schneiden und in dem Fond weichkochen. Den weichgekochten Kürbis abgießen und fein pürieren. Kürbismasse in eine Schüssel geben und mit dem Eigelb und dem geriebenen Parmesan verrühren. Wenn die Masse nicht fest genug ist, ein wenig altbackenes Brötchen hineinreiben. Schließlich mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Ravioli: Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen.

Eine Nudelbahn auf der Arbeitsfläche auslegen und je 1 TL Kürbisfüllung mit etwas Abstand darauf geben. Zwischenräume unter Umständen mit verquirltem Eiweiß bestreichen und eine weitere Nudelbahn darüberlegen. Um die Füllung herum fest andrücken und mit einem Ausstecher die Ravioli ausstechen. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, gut salzen, die Kürbisravioli hineingeben und ca. 4-5 Minuten ziehen lassen.

Für die Zitronen-Butter:

Butter in einer Pfanne zerlassen, Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer dazugeben. Die fertigen Ravioli aus dem Topf direkt in die Pfanne geben.

Für die Sauce:

Parmesan reiben. Weißwein, Fond und die Hälfte der Sahne erhitzen.

Parmesan, Zitronensaft und Salz dazugeben. Gut verrühren und unter Zugabe der restlichen Sahne mit einem Pürierstab aufschäumen.

Für das Kürbiskernpesto:

Kürbiskerne in einer Pfanne anrösten. Knoblauch abziehen. Schließlich sämtliche Zutaten zu einem Pesto mixen. Einige der Kerne für die Garnitur übrigbehalten.

Neel Nissen am 21. September 2022