

# Kürbis-Ravioli, Parmesan-Butter, Salbei-Schaum, Chips

## Für zwei Personen

### Für die Ravioli:

175 g Semola	75 g Mehl, Type 00	5 Eier
100 ml Mineralwasser	1 Prise Kurkuma	1 Prise Salz

### Für die Füllung:

250 g Hokkaido-Kürbis	1 Knoblauchzehe	1 Schalotte
3 cm Ingwer	1 Zitrone, Saft	125 g Ricotta
10 Kürbiskerne	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

### Für die Parmesanbutter:

80 g Butter	100 g Parmesan	150 ml Gemüsefond
-------------	----------------	-------------------

### Für die Rote-Bete-Chips:

1 vorgekochte rote Bete	200 ml neutrales Pflanzenöl	1 Prise Salz
-------------------------	-----------------------------	--------------

### Für den Salbei-Schaum:

1 Bund Salbei	3 g Lecithin
---------------	--------------

## Für die Ravioli:

In einem kleinen Topf Öl auf 160 Grad erhitzen.

Semola und Mehl vermengen. Eier, Salz und Kurkuma dazugeben und zu einem glatten Teig kneten, bei Bedarf etwas Mineralwasser hinzufügen.

Nudelteig in Frischhaltefolie wickeln und in den Kühlschrank legen.

Anschließend in Bahnen ausrollen.

## Für die Füllung:

Kürbis waschen, entkernen und in Würfel schneiden. In gesalzenem Wasser kochen bis er weich ist. Knoblauch und Schalotte abziehen, Ingwer schälen. Alles zusammen mit dem Kürbis in einen Multizerkleinerer geben und pürieren. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten, klein hacken und zur Masse hinzufügen. Mit Ricotta, Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und etwa 1 EL ausgepresstem Zitronensaft abschmecken. Füllung portionsweise auf Nudelteigbahnen geben und mit einer weiteren Bahn bedecken. Mit einem Raviolistempel ausstechen. Ravioli in siedendem Salzwasser al dente garen.

## Für die Parmesanbutter:

Parmesan reiben. Gemüsefond in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Butter dazugeben und sämig einkochen lassen. Dann den Parmesan unterrühren.

## Für die Rote-Bete-Chips:

Rote Bete mit der Mandoline in dünne Scheiben schneiden. Scheiben in vorgeheiztem Öl knusprig frittieren und auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Leicht salzen.

## Für den Salbei-Schaum:

240 ml Wasser mit Salbeiblättern und Lecithin in einer Schüssel mithilfe eines Pürierstabs fein pürieren bis sich Schaum bildet. Dabei den Pürierstab kurz unter der Oberfläche und leicht schräg halten. Schaum abnehmen, auf die Ravioli geben und sofort servieren.

Carla Weissbacher am 04. Dezember 2023