

Kürbis-Ravioli, Salbei-Walnuss-Butter, Kürbis-Sstreifen

Für zwei Personen

Für die Ravioli:

1 Butternut-Kürbis	50 g Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
1 Ei	1 TL Schmand	100 ml Gemüsefond
2 Zweige Rosmarin	$\frac{1}{4}$ TL gemahlener Kurkuma	125 g Hartweizengrieß
50 g Mehl	Salz	Pfeffer

Für die Salbei-Walnuss-Butter:

35 g Butter	25 g Walnüsse	3 Zweige Salbei
Salz		

Für die Kürbisspalten:

Rest des Butternut-Kürbis	2 Zweige Rosmarin	Öl, Salz
---------------------------	-------------------	----------

Für die Ravioli:

Das Hartweizengrieß mit Mehl, Kurkuma und 75 ml Wasser verkneten und ruhen lassen. Zwiebel und Knoblauch abziehen. 200 g vom Kürbis in kleine Stücke schneiden. Anschließend mit Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin klein mixen. Die Masse zusammen mit Gemüsefond, Salz und Pfeffer in einen Topf geben und 10 Minuten garen. Anschließend die Masse abgießen und ausdampfen lassen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb und Schmand zur Masse geben. Den Nudelteig dünn ausrollen und Kreise ausstechen.

Jeweils einen TL Kürbismasse auf den Teig setzen und mit einem zweiten Kreis verschließen. Mit einer Gabel die Ränder gut zusammendrücken. Die Ravioli in kochendes, gesalzenes Wasser geben und 2-3 Minuten garkochen. Anschließend mit einer Schaumkelle aus dem Wasser holen.

Für die Salbei-Walnuss-Butter:

Salbeiblätter abzupfen. Blätter und Walnüsse fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen und den Salbei mit den Walnüssen und Salz darin schwenken.

Für die Kürbisspalten:

Vom Rest des Butternut-Kürbis 2-3 Spalten abschneiden. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Kürbisspalten mit Rosmarin und Salz andünsten.

Marina Engelhardt am 24. Oktober 2024