

Ravioli, Kürbis-Füllung, Kürbisspalten, Kräuter-Soße

Für zwei Personen

Für den Teig:

2 Eier	1 EL Olivenöl	100 g Semola
50 g Mehl, 00	Kurkuma	Salz

Für die Füllung:

200 g Hokkaido	1 Zitrone, Saft	50 g Montello
40 g Ricotta	50 ml Sahne	Olivenöl
brauner Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Kürbis:

2 Kürbisspalten, von oben	Öl
---------------------------	----

Für die Sauce:

20 g Risottoreis	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
50 g Montello	100 ml Sahne	Butter
25 ml Weißwein	25 ml Wermut	150 ml Gemüsesfond
1 EL Lecithin	2 Zweig Rosmarin	2 Zweig Thymian
4-5 Blätter Salbei	1 TL Pfefferkörner	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

100 g Feldsalat	100 ml dunklen Balsamico	1 EL Honig
1 EL m.-scharfer Senf	100 ml Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

1 EL Kürbiskerne	1 EL Granatapfelkerne	Zucker
Salz		

Für den Teig:

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Semola mit Mehl, Öl, Salz, etwas Kurkuma und 2 Eiern mit einer Küchenmaschine oder mit der Hand kneten bis ein Teig entsteht, der nicht mehr klebt. Im Kühlschrank in Folie ruhen lassen.

Mit der Nudelmaschine möglichst dünne Teigplatten für die Ravioli herstellen.

Für die Füllung:

Kürbis, bis auf zwei Spalte, in Würfel schneiden und mit einer Prise Zucker, Salz und etwas Olivenöl marinieren. Anschließend auf ein Backblech im Backofen garen, bis die Stücke weich und leicht geröstet sind. Im Mixer mit etwas Sahne cremig mixen. Montello reiben. Ricotta und fein geriebenen Montello unter die Masse heben und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas Zitronensaft für die Frische abrunden. Die Masse in einen Spritzbeutel geben.

Für den Kürbis:

Kürbis in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit Öl anbraten.

Für die Sauce:

Schalotte und Knoblauch abziehen und mit den Kräutern in Butter kurz anbraten. Mit Wein und Wermut ablöschen. Risottoreis und Pfefferkörner zugeben. Kurz reduzieren und mit Gemüsesfond aufgießen und köcheln lassen. Sahne eingießen, Montello zugeben und weiter reduzieren lassen bis eine sämige Konsistenz entsteht. Die Sauce durch ein

feines Sieb passieren und abschmecken. Evtl. Lecithin hinzugeben. In eine Espuma-Flasche einfüllen, eine Kapsel eindrehen, gut schütteln, warmhalten.

Für den Salat:

Feldsalat gründlich waschen.

Balsamico, Honig, Senf, Rapsöl, Salz und Pfeffer verrühren. Kurz vor dem Servieren über den Salat träufeln.

Für die Garnitur:

Kürbiskerne mit etwas Zucker anrösten und etwas salzen.

Granatapfelkerne über den Salat geben.

Kurt Daibenzeiher am 22. Oktober 2025