

Kürbis-Ravioli, Salbeibutter und Radicchio

Für zwei Personen

Für die Kürbisravioli:

200 g Hokkaido	1 Zitrone, Abrieb	1 Orange, Abrieb
20 g Butter	3 Eier	50 g ital. Hartkäse
50 g Ricotta	200 g Mehl, 00	100 g Semola
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Salbeibutter:

100 g Butter	1 Bund Salbei
--------------	---------------

Für den Radicchio:

6 Blätter Radicchio	2 EL Olivenöl	1 TL Zucker
Salz		

Für die Garnitur:

2 EL Kürbiskerne	10 Blätter Salbei	2 TL Kürbiskernöl
Öl		

Für die Kürbisravioli: Das Mehl und Semola auf die Arbeitsfläche häufen und eine Mulde in die Mitte drücken. Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Ein Eigelb und zwei Volleier in die Mulde geben, mit etwas Muskat würzen und mit einer Gabel die Eier leicht verquirlen. Dabei nach und nach das Mehl einarbeiten, bis ein grober Teig entsteht. Teig kräftig kneten, bis er glatt, elastisch und nur noch leicht klebrig ist. Falls er zu trocken ist, esslöffelweise kaltes Wasser (bis max. 1-2 EL) zugeben. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Hokkaido halbieren, Kerne entfernen und in grobe Würfel schneiden.

Kürbiswürfel mit der Butter auf einem Backblech verteilen und im Ofen 20-30 Minuten rösten, bis der Kürbis weich. Anschließend pürieren und mit Ricotta, geriebenem Hartkäse und Zitronen- und Orangenabrieb mischen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, Teigbahnen ausrollen, Füllung portionieren, mit Teig abdecken, ausstechen und die Ränder festdrücken.

Bei Bedarf mit etwas Wasser die Kanten befeuchten, damit sie besser kleben. Ravioli für 3-4 Minuten in siedendem Salzwasser garen.

Für die Salbeibutter: Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Wenn die Butter zu schäumen beginnt, Salbeiblätter in die Butter geben und einige Minuten braten, bis die Butter nussig-braun wird und die Blätter leicht knusprig sind.

Für den Radicchio: Radicchio in Streifen schneiden.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Radicchio hinzufügen, mit einer Prise Zucker und etwas Salz bestreuen. Kurz anschwitzen, bis der Radicchio gerade zusammenfällt, aber noch Biss hat. Beiseite stellen.

Für die Garnitur: Salbeiblätter in Öl frittieren. Kürbiskerne anrösten.

Ravioli in Salbeibutter schwenken und mit Radicchio, frittierten Salbeiblättern und gerösteten Kürbiskernen toppen.

Alexander Fritz am 05. November 2025