

Ricotta-Ravioli in Salbei-Butter, Mango-Kürbis-Chutney

Für zwei Personen

Für die Ravioli:

1 Zweig Majoran	1 Zweig Salbei	400 g festes Pastamehl
2 Eier	100 g Butter	1 EL Olivenöl

Für die Füllung:

1 Zitrone	125 g Büffel-Ricotta	30 g Pecorino
30 g Parmesan	Meersalz, Pfeffer	

Für das Chutney:

$\frac{1}{4}$ Hokkaido-Kürbis	$\frac{1}{2}$ reife Mango	40 g Ingwer
1 Schalotte	1 kleine rote Chilischote	150 ml Essig
100 g Zucker	2 EL Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Mehl in einer Küchenmaschine vermengen. Den Teig herausnehmen und mit dem Öl zu einem elastischen Teig verarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und kurz ruhen lassen. In der Zwischenzeit für das Chutney die Mango schälen und fein würfeln. Den Kürbis ebenfalls fein würfeln. Die Schalotte abziehen und gemeinsam mit der Chili klein hacken. Den Ingwer schälen, raspeln und gemeinsam mit der Schalotte und der Chili in einem Topf mit Öl anschwitzen. Den Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Mit Essig und 150 Millilitern Wasser ablöschen und aufkochen lassen. Danach den Kürbis und die Mango dazugeben und 20 Minuten kochen lassen. Für die Füllung den Pecorino und den Parmesan reiben und mit dem Büffel-Ricotta vermengen. Die Schale der Zitrone abreiben, zur Ricottamasse geben und das Ganze mit Salz und Pfeffer würzen. Im Anschluss den Teig aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer mit Mehl bestäubten Platte ausrollen. Zehn mal zehn Zentimeter große Quadrate abteilen und jeweils einen Teelöffel Füllung auf einem Quadrat platzieren. Die Ränder mit Wasser bestreichen. Jeweils ein Pasta-Quadrat auflegen und die Ränder zusammendrücken. Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Die fertigen Ravioli hineingeben und vier Minuten kochen. Im Anschluss eine Pfanne mit der Butter erhitzen, den Salbei hineingeben, schaumig werden lassen und die Ravioli darin schwenken. Die Ravioli zusammen mit dem Chutney auf einem Teller anrichten servieren.

Christina Caruana am 21. Oktober 2014