



RAVIOLI VOM BUTTERNUT-KÜRBIS

Rezept für 4 Personen
Zubereitungszeit: 90 Minuten

300g Weizenmehl Typ 405
2 Eier
4 Eigelb
1/3 Teelöffel Salz

Ravioliteig

Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Eier verquirlen und mit dem Salz in die Mulde geben. Nach und nach das Mehl vom Rand in die Eiermasse geben, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Sollte der Teig zu trocken sein, kann etwas Wasser eingearbeitet werden. Den Teig in Folie schlagen und eine Stunde ruhen lassen. Zum Verarbeiten mit einem Rollholz oder einer Nudelmaschine dünne Bahnen ausrollen, diese mit einem Tuch abdecken, damit sie nicht antrocknen.

200g Butternusskürbis, grob gerieben
50g gewürfelte Schalotten
20g Kürbiskerne, grob gehackt
100g Ricotta
200g Gouda, gerieben
2 Eigelb
etwas Salz, Muskat
etwas Kürbiskernöl
1 Eigelb, mit etwas Wasser mischen
50g gehackter Kerbel
50g Butter

Ravioli-Füllung

In einer Pfanne Schalotten und Kürbiskerne bei mittlerer Hitze in Kürbiskernöl schwenken bis sie glasiert sind. Den geriebenen Kürbis dazugeben, 2 Minuten garen und in eine Schüssel geben. Eigelb mit Ricotta verrühren, unter die Kürbismasse geben und mit Salz, Muskat, Kerbel und geriebenem Gouda abschmecken. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Nudelbahnen mit der Eigelb-Wassermischung bestreichen. Auf einer Nudelbahn mit einem Ravioli-Ausstecher die Ravioli leicht markieren. Von der Kürbismasse kleine Kugeln formen und auf den vormarkierten Nudelteil legen. Mit einer zweiten Nudelbahn belegen und um die Kürbismasse herum die zwei Teigbahnen, dort wo der Raviolirand sein, wird fest andrücken, damit keine Luftlöcher entstehen. Mit dem Ravioli-Ausstecher nun die Ravioli ausstechen. In kochendem Salzwasser werden sie ca. 5-6 Minuten gegart. In einer Pfanne Butter mit etwas Kürbiskernöl aufschäumen und die gegarten Ravioli in der Pfanne glasieren. Mit etwas Meersalz abschmecken.

Über die Ravioli streuen wir etwas Kürbiskernmehl, das wir in einer Pfanne etwas anrösten und mit Salz abschmecken.

VENJAKOB wünscht Guten Appetit!

Quelle: diegenussjaeger.de