

Kürbis-Ravioli in Walnuss-Soße

Für 2 Personen

1 Paket Wan Tan Blätter	100 g Walnüsse	50 g Kürbis, eingelegt
2 Zwiebeln	0,5 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
1 Bund Petersilie, glatt	0,5 TL Thymian	50 g Parmesan
2 EL Butter	0,5 EL brauner Zucker	200 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein, trocken	75 g Schlagsahne	0,5 TL Walnussöl
1 EL Olivenöl	Majoran	Salz
Pfeffer		

Salzwasser mit einem Esslöffel Olivenöl in einem großen Topf zum Sieden bringen. Die Hälfte der Walnüsse hacken. Die Zwiebeln würfeln und mit der Butter in einer Pfanne anbraten. Die gehackten Walnüsse, den Thymian und den Zucker hinzufügen und für 2 Minuten weiterbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen, den Kürbis hinzufügen und gut vermischen. Den Parmesan hobeln. Eine Hälfte der Wan Tan Blätter auf der Arbeitsfläche auslegen. Jeweils einen Esslöffel der Masse auf ein Blatt geben. Die Ränder mit Wasser anfeuchten. Die übrigen Wan Tan Blätter drauflegen und die Enden fest aneinander pressen. Für die Soße die Schalotte und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Das Walnussöl erhitzen und die Schalottenwürfel und den Knoblauch darin andünsten. Mit der Sahne, dem Gemüsefond und dem Weißwein angießen, dann mit Salz und Pfeffer würzen und bei kleiner Hitze etwa zehn Minuten köcheln lassen. Die Petersilie waschen und grob hacken. Die übrigen Walnüsse und die Petersilie zur Soße geben und nach Geschmack würzen. Die Kürbisravioli vorsichtig in heißes, nicht kochendes Wasser geben und circa zwei Minuten ziehen lassen. Gelegentlich vorsichtig umrühren, damit die Ravioli nicht zusammenkleben. Schließlich die Ravioli mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und zum Abtropfen nebeneinander auf ein Küchentuch legen. Ravioli auf einem Teller anrichten, die Soße hinzufügen und mit Parmesanhobeln und Majoran betreuen.

Jessica Peter am 04. November 2010