

Kürbis-Ravioli mit Salbei-Butter

Für 2 Personen

300 g Hokkaido Kürbisfleisch	40 g Ziegenfrischkäse	30 g Parmesan
5 Salbeiblätter	1 Zweig Zitronenthymian	1 Limone
2 Eier	2 EL Butter	80 g Mehl, Typ 00
20 g Hartweizengries	1 Muskatnuss	1 Prise 5-Kräuter-Gewürz
1 EL Sesamöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Wasser in einem Topf erhitzen und großzügig salzen. Das Mehl, den Hartweizengrieß, ein Ei und etwas Salz vermischen, zu einem elastischen Teig kneten und im Kühlschrank eine Stunde lang ruhen lassen. Anschließend den Nudelteig durch eine Nudelmaschine drehen und etwa acht Zentimeter große Kreise aus dem dünn ausgerollten Teig ausstechen. Das Sesamöl in einer Pfanne erhitzen. Den Hokkaido waschen, in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne goldbraun rösten. Anschließend etwas Wasser hinzufügen und den Kürbis bei mittlerer Hitze schmoren bis er weich ist. Den weichen Kürbis zusammen mit dem Ziegenfrischkäse und 20 Gramm Parmesan in einem Zerkleinerer zu einer Paste verarbeiten und mit Salz, 5-Kräuter-Gewürz und Muskatnuss abschmecken. Die Limone waschen, von der Schale abreiben und zusammen mit einem Zweig Zitronenthymian zu der Paste hinzufügen. Jeweils einen Teelöffel der Paste auf die Teigkreise geben, die Ränder mit dem Eiweiß eines getrennten Eis einpinseln und die Teigplätzchen zu Halbmonden zusammenklappen. Den Rand fest andrücken und die Nudeltaschen in leicht kochendem Wasser gar ziehen lassen. Die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, die Salbeiblätter darin rösten und anschließend wieder aus der Pfanne entfernen. Die garen Nudeltaschen in der zerlassenen Salbeibutter schwenken. Die Kürbis-Ravioli mit Salbeibutter auf einem Teller anrichten, mit den krossen Salbeiblättern und dem übrigen Parmesan garnieren und servieren.

Tina Meier am 21. September 2011