

Kürbiskern-Parmesan-Ravioli mit brauner Butter, Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Ravioli:

100 g Mehl	100 g Maismehl	2 Eier
1 EL Olivenöl	100 g Butter	

Für die Füllung:

50 g Kürbiskerne	50 g Parmesan	2 EL Frischkäse
2 EL Sahne	1 TL mallorqu. Kräutermischung	Salz, Pfeffer

Für den Salat:

150 g Feldsalat	100 g braune Champignons	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 TL Zucker	1 TL Savorasenf
1 TL Dijonsenf	20 ml Birnendicksaft	30 ml weißer Balsamico
10 ml Holunderblütenessig	75 ml Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Ravioli:

Ein Ei trennen. Mehl, Maismehl, Ei und Eigelb in eine Schüssel geben. Olivenöl hinzugeben und zu einem glatten Nudelteig verkneten. Den Teig etwa 10 Minuten ruhen lassen.

Den Teig mit einer Nudelmaschine verarbeiten, zwei Bahnen auswallen und diese auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben.

Für die Füllung:

Die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl 2 Minuten anrösten. Die Kerne mit dem Parmesan in einer Moulinette fein hacken, Frischkäse und Kräuter zugeben. Sahne angießen und nochmals fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

1 EL Masse gleichmäßig auf einer Bahn verteilen und die Ränder mit Eiweiß bepinseln. Die zweite Bahn darauflegen und die Ravioli ausstechen.

Butter in der Pfanne aufschäumen und bei geringer Hitze bräunen, Ravioli darin schwenken, anrichten und Champignons darüber hobeln.

Für den Salat:

Essig, Balsamico, Senf und Birnendicksaft in einer Schüssel verrühren. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und Senf unterrühren. Öl langsam unterrühren, kräftig salzen und pfeffern. Salat waschen, verlesen und trockenschleudern. Den Salat mit dem Dressing marinieren.

Die Kürbiskern-Parmesan-Ravioli mit brauner Butter und Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Michael Michaelis am 01. März 2017