

Ravioli, Steinpilze, zweierlei vom Kürbis, Parmesan-Chip

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

30 g Mehl	70 g Hartweizengrieß	1 Ei
1 Ei, (Eigelb)	$\frac{3}{4}$ TL Limettenöl	Mehl
2 g feines Salz		

Für die Füllung:

50 g Shiitake-Pilze	30 g Trüffel	1 TL Butter
1 Ei, (Eigelb)	10 ml Sojasauce	50 g Büffelmozzarella
4 Halme Schnittlauch	Pippali-Pfeffer	rosa Pfeffer

Für die Velouté:

200 g Butternusskürbis	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
1 Sternanis	$\frac{1}{4}$ TL ganzer Kreuzkümmel	1 Stiel Zitronengras
1 TL Butter	50 ml weißer Portwein	100 ml trockener Weißwein
100 ml Gemüsefond	2 Zweige Thymian	20 g Sahne
1 Prise Kokosblütenzucker	1 TL Misopaste	1 TL steirisches Kürbiskernöl
Salz	Pfeffer	

Für die Kürbisstifte:

$\frac{1}{2}$ Hokkaido-Kürbis	1 Schalotte	1 TL Butter
2 EL weißer Balsamico	2 EL Agavendicksaft	1 Prise Piment-d'Espelette
1 Prise Zimtpulver	Salz	

Für den Parmesanchip:

50 g Parmesan am Stück	50 g Kürbiskerne
------------------------	------------------

Für die Steinpilze:

2 große Steinpilze	1 TL Butter	2 Zweige glatte Petersilie
Pfeffer		

Für den Nudelteig:

Mehl, Hartweizengrieß, Ei, Eigelb, Limettenöl und Salz gut miteinander kneten und etwa 10 Minuten dann ruhen lassen.

Für die Füllung:

Die Pilze anbraten und mit etwas Sojasauce ablöschen. Den Trüffel hobeln und mit etwas Butter hinzugeben. Mit Pippali und rosa Pfeffer würzen. Den Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Den Büffelmozzarella und Schnittlauch zur Masse geben und schmelzen lassen. Die Pfanne vom Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und mit Eigelb abbinden.

Den Teig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und Ravioli ausstechen. Etwa 1 TL der Füllung auf den Ravioli verteilen und diese mit Eigelb verschließen.

Die Ravioli in Salzwasser garen, herausnehmen und in "Trüffelnussbutter" schwenken.

Für die Velouté:

Die Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken.

Den Kürbis schälen und ein Viertel dünn schneiden. Den Kürbis in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter anrösten. Den Sternanis zerstoßen, den Kreuzkümmel mörsern und beides hinzugeben. Das Zitronengras klopfen und ebenfalls in dem Topf geben. Mit Portwein, Weißwein und Gemüsefond ablöschen und mit dem Thymian bei geschlossenem Deckel garen bis der Kürbis weich ist.

Den Sud abgießen. Die Kürbisstücke vom Zitronengras befreien und pürieren. Das Püree durch ein Sieb streichen.

Etwas Püree zum Sud geben sodass der der Sud leicht abgebunden ist. Mit Sahne, Nussbutter, Misopaste, Salz, Pfeffer, Kokosblütenzucker und steirischem Kürbiskernöl abschmecken.

Für die Kürbisstifte:

Den Kürbis halbieren, entkernen und drei große „Stifte“ vom Kürbis zurechtschneiden. Zusammen mit einer gehackten Schalotte in Butter anbraten. Balsamico und Agavendicksaft hinzugeben und leicht karamellisieren lassen.

Mit Salz, Piment d'Espelette und Zimt abschmecken. In eine kleine Schale geben und im Ofen fertig garen.

Für den Parmesanchip:

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Parmesan auf einer Vierkantreibe reiben. Kürbiskerne in der Moulinette zerkleinern. Beides vermischen und auf ein Backpapier streuen. Im vorgeheizten Ofen etwa 5 Minuten goldgelb backen.

Für die Steinpilze:

Steinpilze mit einer Pilzbürste putzen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter anbraten. Die Steinpilze mit gehackter Petersilie und Pfeffer abschmecken.

Die getrüffelten Ravioli mit gebratenen Steinpilzen, Zweierlei vom Kürbis und Parmesanchip auf Tellern anrichten und servieren.

Lena Ringwald am 21. November 2017