

Ravioli, Kürbis-, Spinat-Füllung, Hokkaido-Soße, Pilze

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:	150 g Semola di grano duro	50 g Weizenmehl, Typ 405
$\frac{1}{2}$ TL Salz	1 TL Spinatpulver	
Für die Füllung:	250 g Hokkaido-Kürbis	50 g Blattspinat
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	2 EL Butter
1 Zweig Rosmarin	1 Muskatnuss	Olivenöl, Salz, Pfeffer
Für die Sauce:	250 g Hokkaido-Kürbis	1 Zitrone
1 cm Ingwer	Piment-d'Espelette	Salz
Für die Kräuterseitlinge:	3 Kräuterseitlinge	20 g Butter
Salz		
Für die Crème fraîche:	2 EL Crème-fraîche	1 Zweig Rosmarin
Salz		

Für den Nudelteig:

Für den Teig Semola, Weizenmehl, Salz und 90 ml Wasser vermengen und gut verkneten. Teig halbieren und eine Hälfte mit Spinatpulver einfärben. Beide Teighälften für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank geben.

Für die Füllung:

Kürbis putzen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Dann reiben und in Butter anschwitzen. Rosmarin abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Sobald der Kürbis weich ist, mit einem Kartoffelstampfer zu einem Püree verarbeiten und mit Rosmarin, Salz und Pfeffer abschmecken.

Spinat putzen, waschen und trockenschleudern. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und in Olivenöl anschwitzen. Spinat hinzugeben und ebenfalls anschwitzen bis er zusammenfällt. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Beide Teige auf Stufe Null ausrollen. Teige mit Wasser bestreichen und abwechselnd schichten. Auf diese Weise 8-10 Lagen herstellen. Dann jeweils eine 5 mm dünne Scheibe abschneiden und mit der Nudelmaschine bis Stufe 6 ausrollen. Kreise aus dem Teig ausstechen und abwechselnd Kürbis- und Spinatfüllung mittig auf die Teigkreise geben, gut verschließen und in Salzwasser al dente garen.

Für die Sauce:

Kürbis putzen, halbieren und Kerngehäuse entfernen. Kürbis in Spalten schneiden und entsaften. Kürbissaft auffangen und in einer Sauteuse reduzieren. Zitrone unter heißem Wasser abspülen, Schale abreiben, dann halbieren und den Saft auspressen. Ingwer reiben.

Kürbissud mit Zitronenabrieb, Zitronensaft, Ingwer, Piment d'Espelette und Salz abschmecken.

Für die Kräuterseitlinge:

Kräuterseitlinge putzen, halbieren und würfeln. Langsam in Butter goldbraun braten. Mit Salz würzen.

Für die Crème fraîche:

Rosmarin abbrausen, trockenwedeln, Nadeln abzupfen und diese fein hacken. Mit Crème fraîche verrühren und mit Salz würzen. Creme als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Marignoni am 16. November 2020