

Zweierlei Ravioli mit Kürbis- und Rote-Bete-Füllung

Für zwei Personen

Für den Ravioliteig:

3 Eier	1 EL Olivenöl	200 g Pastamehl
$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	Salz	

Für die Rote-Bete-Füllung:

100 g vorgeg. Rote Bete	1 Zitrone	75 g Walnüsse
100 g Ziegenfrischkäse	$\frac{1}{2}$ Bund Zitronenthymian	5 Zweige Thymian
2 EL Semmelbrösel	Kümmel	Salz, Pfeffer

Für die Kürbisfüllung:

1 Hokkaido-Kürbis	1 Zwiebel	1 Zitrone
1 Orange	50 g Butter	75 g Parmesan
200 ml Orangensaft	50 ml trockener Weißwein	1 Muskatnuss
20 g rosa Pfefferkörner	Salz	

Für die Butter:

500 g Butter	1 Bund Thymian
--------------	----------------

Für die Rote Bete:

2 Knollen Rote Bete	30 ml Mirin	30 ml Reisessig
10 g Ingwer	10 g frischer Kurkuma	1 Sternanis
1 Lorbeerblatt	5 Senfkörner	Salz, Pfeffer

Für die Kürbiskügelchen:

1 kleiner Hokkaido-Kürbis	300 ml Gemüsefond	4 EL Ahornsirup
Salz	Pfeffer	

Für den Ravioliteig:

Den Hartweizen durch ein Sieb in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Mulde bilden. Eier trennen. Eigelbe in die Mulde geben. Kurkuma, Olivenöl und Salz dazugeben. Den Teig anschließend grob mit den Händen kneten und 2 Eiweiße hinzugeben. Weiterkneten, bis der Teig eine feuchte, aber gute Konsistenz erhält.

Teig in Frischhaltefolie wickeln und im Kühlschrank ruhen lassen.

Danach mit Hilfe einer Nudelmaschine möglichst dünn ausrollen und ca.

8 cm große Kreise ausstechen.

Für die Rote-Bete-Füllung:

Walnüsse in einer Pfanne anrösten, diese anschließend zerhacken.

Zitronenthymian und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Halbieren und Saft auspressen. Rote Bete mit einem Mixstab pürieren, Ziegenfrischkäse hinzugeben und verrühren. Die Masse mit Kümmel, Salz, Pfeffer, Zitronenthymian, Thymian und etwas Zitronenabrieb abschmecken. Walnüsse und die Semmelbrösel dazugeben. Masse mit einem Schuss Zitronensaft abschmecken und etwas ruhen lassen.

Für die Kürbisfüllung:

Zitrone und Orange waschen, trockentupfen und Schale abreiben.

Parmesan reiben. Muskatnuss reiben. Kürbis halbieren, entkernen und die Schale entfernen. Kürbis in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und ebenfalls in kleine Würfel schneiden. In zerlassener Butter andünsten. Kürbis dazugeben und kurz stark anbraten, sodass Röstaromen entstehen. Mit Weißwein ablöschen und bei mittlerer Hitze ohne Deckel weitere 5 Minuten braten. Orangensaft dazugeben und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Danach fein pürieren. Rosa Pfeffer in einem Mörser zerstoßen. Pfeffer mit Zitronenabrieb, Orangenabrieb und Parmesan zur

Masse dazugeben. Mit Salz und Muskat abschmecken.

Teigkreise auf der Arbeitsfläche ausbreiten. Abwechselnd Rote-Bete- und Kürbis-Füllung mittig auf den Teigkreisen platzieren, zu Ravioli formen und fest verschließen. Ravioli in Salzwasser al dente garen, dann abseihen und abtropfen lassen.

Für die Butter:

Butter in einem Topf auslassen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und großzügig zur Butter geben.

Für die Rote Bete:

Rote Bete schälen und dünn hobeln. Ingwer und Kurkuma schälen und grob hacken. Lorbeerblatt abzupfen. 200 ml Wasser mit Mirin, Reisessig, Sternanis, Lorbeerblatt, Senfkörnern, Ingwer, Kurkuma, einer Prise Salz und Zucker in einem Topf aufkochen.

Topf vom Herd ziehen und die rote Bete einlegen und ziehen lassen.

Rote Bete aus dem Sud nehmen und abtropfen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. In Trichterform anrichten.

Für die Kürbiskügelchen:

Aus dem Fleisch des Hokkaido-Kürbisses mit einem Kugelausstecher (2,5 cm Durchmesser) Kugeln ausstechen. Kugeln in Gemüsefond sanft bei mittlerer Hitze 5 Minuten garen. Eine Pfanne erhitzen und Ahornsirup hineingeben, die Kügelchen darin kurz schwenken und anbraten. Mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Simon Maus am 18. November 2020