

Kürbiskern-Parmesan-Ravioli con uovo mit Salbeibutter

Für zwei Personen

Für die Ravioli:

80 g Mehl, Type 00 10 g Semola 70 g Eigelb

Für die Füllung:

50 g Kürbiskerne 1 Zitrone, davon Saft 6 Eier
50 g Parmesan 2 EL Frischkäse 2 EL Sahne
Muskatnuss gekörnter Knoblauch Piment d'Espelette
getrock. ital. Kräuter Edelsüßes Paprikapulver Salz
Pfeffer

Für den Salat:

2 Radicchio trevisano 1 Orange, davon Saft $\frac{1}{2}$ Zitrone, 1 TL Saft
2 EL Olivenöl Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

2 EL Pinienkerne 2 Blätter Salbei Butter

Für die Ravioli:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig kneten und ruhen lassen.

Für die Füllung:

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Kürbiskerne anrösten. Parmesan reiben. Parmesan, Frischkäse, Sahne und Gewürze mit den Kürbiskernen pürieren und abschmecken.

Teig ausrollen und zu runden Kreisen ausstechen. Füllung in die Mitte geben. Eine Mulde für das Eigelb machen und vorsichtig hineingeben.

Ravioli verschließen, ca. 3 Minuten im kochendem und gesalzenem Wasser ziehen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Für den Salat:

Radicchio in Spalten schneiden, Orange und Zitrone auspressen. Säfte mit Olivenöl, Salz und Pfeffer vermengen und mit Radicchio vermischen.

Für die Garnitur:

Pinienkerne in Butter und Salbei anrösten. Ravioli darin schwenken und anschließend anrichten.

Andrea Absolon am 24. Mai 2023