

Ravioli, Kürbis-Füllung, 'Beurre blanc', Kürbiskernöl

Für zwei Personen

Für den Nudelteig:

3 Eier, Größe M	200 g Mehl, Type 00	100 g Semolamehl
3 EL Olivenöl	Kurkuma	Salz

Für die Kürbisfüllung:

1 kl. Hokkaido-Kürbis	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
60 g Parmesan	2 EL Ricotta	1 EL Butter
500 ml Gemüfefond	50 ml trockener Weißwein	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Ravioli:

Mehl	Salz
------	------

Für die Beurre blanc:

1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	150 g kalte Butter
50 ml Kürbiskernöl	150 ml trockener Weißwein	1 Lorbeerblatt
6 weiße Pfefferkörner	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

2 EL Kürbiskerne

Für den Nudelteig: Alle Zutaten gut zu einem glatten Teig verkneten.

Teig in Frischhaltefolie wickeln und kühl stellen.

Für die Kürbisfüllung:

Kürbis waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen und Schalotte mit dem Knoblauch glasig dünsten. Kürbis hinzugeben, mit anrösten und mit Weißwein ablöschen.

Fond hinzugeben und Kürbis weichkochen. Masse etwas abkühlen lassen und Parmesan und Ricotta hinzugeben und mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Ravioli: Nudelteig mit einer Nudelmaschine dünn ausrollen und mit einem Ausstecher mit 12 cm Durchmesser Teigkreise ausstechen.

Kürbismasse in einen Spritzbeutel geben. Nun die mit dem Spritzbeutel die Masse in die Mitte der Kreise geben und den Teig über die Masse falten und gut andrücken. Nudeltaschen in kochendem Salzwasser für 3 Minuten kochen.

Für die Beurre blanc: Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Weißwein in einen Topf geben. Schalotte abziehen, in feine Scheiben schneiden und ebenfalls mit in den Topf geben. Weißwein bei hoher Hitze einmal aufkochen, anschließend den Weißwein bei mittlerer Hitze auf die Hälfte reduzieren. Butter in feine Würfel schneiden, auf einen Teller geben und im Kühlschrank kaltstellen. Weißwein durch ein feines Sieb abgießen.

Weißwein-Reduktion zurück in den Topf geben und erhitzen. Butterwürfel dazugeben, einmal aufkochen und die Hitze dann wieder reduzieren.

Butter mit einem Stabmixer im Topf schaumig mixen. Nach und nach unter ständigem Mixen die übrigen kalten Butterwürfel dazugeben und diese mit dem Stabmixer komplett auflösen. Beurre blanc von der Hitze nehmen, mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen und nochmals mit dem Stabmixer mixen. Kürbiskernöl am Ende auf dem Teller hineinträufeln.

Für die Garnitur: Kürbiskerne in einer Pfanne rösten und am Ende über dem Gericht verteilen.

Kevin Stranner am 14. Februar 2024