

Muskat-Kürbis-Essenz mit Garnelen-Ricotta-Ravioli

Für zwei Personen

Für die Essenz:

350 g Muskatkürbis	1 Knolle Ingwer à 2 $\frac{1}{2}$ cm	1 Ei
750 ml Gemüsefond	Kürbiskernöl	weißer Pfeffer, Salz

Für die Ravioli:

40 g vorgekochte Garnelen	$\frac{1}{2}$ Zitrone	3 Eier
50 g Ricotta	200 g doppelgriffiges Mehl	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Hokkaido-Chips:

100 g Hokkaidokürbis	2 TL neutrales Pflanzenöl	edelsüßes Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Sieden bringen.

Für die Muskatkürbis-Essenz Muskatkürbis schälen, entkernen und das Fruchtfleisch grob raspeln. Ingwer schälen und fein hacken. Beides langsam mit dem Fond erhitzen, einmal aufkochen, dann zugedeckt bei geringer Hitze 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend durch ein Sieb gießen und Flüssigkeit erneut in den Topf geben. Ei trennen, Eiweiß zur Brühe geben und aufkochen lassen. Durch ein Küchentuch abseihen und mit Salz und weißem Pfeffer würzen.

Für den Ravioli-Teig zwei Eier trennen. Mehl, ein ganzes Ei, zwei Eigelbe, Olivenöl und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Kurz ruhen lassen. Für die Füllung Zitrone waschen und die Schale abreiben. Saft auspressen. Ricotta mit einem halben Teelöffel Zitronenschale und einen halben Teelöffel Zitronensaft verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Nudelteig dünn ausrollen und Teigplatte halbieren. Jeweils einen Teelöffel der Füllung auf den Teig geben und zwei kleine Garnelen darauf setzen. Ränder des Nudelteigs mit Eiweiß bepinseln, zweite Lage Nudelteig darauf geben, Ränder festdrücken und Ravioli ausstechen. Ravioli in leicht siedendem Wasser circa vier Minuten garen.

Für die Kürbischips Hokkaidokürbis waschen, entkernen und Fruchtfleisch in dünne Scheiben hobeln. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Kürbisscheiben darauf legen und kurz antrocknen lassen. Fünf Minuten in der Fritteuse goldgelb backen. Aus der Fritteuse nehmen, auf Küchenkrepp abtropfen und abkühlen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

Muskatkürbis-Essenz mit Garnelen-Ricotta-Ravioli und Hokkaido-Chips in Tellern anrichten, mit Kürbiskernöl garnieren und servieren.

Melanie Seltz am 01. November 2016