

Ravioli, Kürbis-Süßkartoffel-Füllung und grüner Pesto

Für zwei Personen

Für den Ravioliteig:

200 g Mehl	1/2 TL Salz	3 Eier
1,5 EL Olivenöl	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Füllung:

1/2 Hokkaidokürbis	20 g Parmesan	1 Süßkartoffel
50 g Frischkäse	2 EL Waldhonig	1 TL Speisestärke
1 Muskatnuss	scharfes Chilipulver	scharfes Paprikapulver
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für das Pesto:

1 Zitrone	2 EL Pinienkerne	1 Knoblauchzehe
20 g Parmesan	1 Bund Basilikum	30 ml Olivenöl
2 EL Butter	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Garnitur:

2 EL Kürbiskernöl	4 EL Kürbiskerne
-------------------	------------------

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Den Kürbis abbrausen und die Süßkartoffel schälen. Beides in kleine Würfel schneiden und in das kochende Wasser geben. Für die Nudeln Mehl, Salz, zwei Eier und Olivenöl mit einem Esslöffel Wasser zu einem Teig mischen. Den Teig ohne Mehl kneten, um den Teig glatt und elastisch zu machen anschließend kühl stellen.

Für das Pesto die Pinienkerne ohne Fett anrösten. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Die Zitrone halbieren und den Saft herauspressen. Das Basilikum abzupfen und mit Knoblauch, Salz und Pinienkernen in der Moulinette zu einer Paste verarbeiten. Den Parmesan zu der Paste reiben, Olivenöl unterrühren und mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken. Für die Füllung die Süßkartoffel und den Kürbis abgießen und stampfen. Den Frischkäse und Honig dazu geben. Den Parmesan und die Muskatnuss ebenfalls dazu reiben. Die Füllung mit Speisestärke andicken und anschließend mit Chilipulver, Salz, Pfeffer und Paprikapulver scharf abschmecken. In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Den Ravioliteig mit der Nudelmaschine ausrollen und in zwei Blätter schneiden. Die Ravioli-füllung mit einem Teelöffel auf einem Nudelblatt verteilen. Das übrige Ei verquirlen und die restliche Oberfläche damit bestreichen. Ein zweites Nudelblatt darauf legen und die Blätter zusammenpressen. Nun Raviolistücke mit einem Ravioli-Roller ausschneiden.

Für das Pesto die Butter in einer Pfanne gemeinsam mit dem Pesto zergehen lassen.

Für die Garnitur das Kürbiskernöl in einer kleinen Pfanne erhitzen. Die Kürbiskerne dazugeben, bis sie anfangen zu platzen.

Die Raviolistücke ins kochende Salzwasser geben. Die Ravioli aus dem Wasser nehmen, sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Anschließend in der Pesto-Butter-Mischung schwenken. Die Ravioli in einem tiefen Teller anrichten und mit den Kürbiskernen garnieren und servieren.

Jessica Schewel am 02. Juni 2015