

Kürbis-Ravioli in Kreuzkümmel-Soße

Für 2 Personen

Für den Teig:

150 g Mehl	30 g Hartweizenmehl	3 Eigelb
1 Ei	1 TL Olivenöl	Salz

Mehl

Für die Füllung:

300 g Kürbisfruchtfleisch	Zucker	2 Stängel glatte Petersilie
2 Stängel Basilikum	1 Zwiebel	2 EL Butter
2 Eigelb	1 Prise Kreuzkümmel	1 TL Bio Gemüsebrühe-Pulver

Salz, Pfeffer

Für die Sauce:

3 Stängel glatte Petersilie	1 Schalotte	1 EL Butter
1 TL Mehl	150 ml Milch	1 Prise Muskat
1 Prise Kreuzkümmel	Salz, Pfeffer	

Für den Teig Das Mehl auf ein Brett häufen oder in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde eindrücken. Eigelb, Ei, Öl und eine Prise Salz zugeben und zu einem Teig kneten, in Frischhaltefolie einpacken und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. (Der Teig sollte fest sein und darf ruhig an Knetmasse erinnern. Es ist von Vorteil, zuerst etwas weniger Mehl zu nehmen und den Teig weich anzukneten, um anschließend immer wieder soviel Mehl hinzuzugeben bis die gewünschte Festigkeit erreicht ist.)

Für die Füllung:

Das Kürbisfleisch in größere Stücke schneiden und in leicht gesüßtem Wasser wie Salzkartoffeln weichkochen. Das Wasser abschütten und die Kürbisstücke im Topf noch etwas ausdampfen lassen. Mit einem Kartoffelstampfer zu Püree zerkleinern. Petersilie und Basilikum abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Zwiebel und Kräuter zum Kürbispüree geben, die Eigelb untermischen und mit Kreuzkümmel, Gemüsebrühepulver, Salz und Pfeffer würzen. Mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz den Teig dünn ausrollen und in vier Zentimeter große Quadrate schneiden. Auf die Hälfte der Teigquadrate 1 TL Kürbis-Füllung geben. Die Ränder mit einem feuchten Pinseln einstreichen. Mit einem Teigquadrat abdecken und die Ränder gut andrücken.

Für die Sauce:

Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Schalotte schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mehl untermischen und unter Rühren die Milch zugeben, aufkochen lassen und mit Muskat, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen, Petersilie untermischen. Die Ravioli in Salzwasser weich kochen (ca. 4 Minuten). Aus dem Wasser nehmen, abtropfen, in einem Topf mit etwas Butter anschwanken und mit der Kreuzkümmelsauce servieren.

Vincent Klink Donnerstag, 15. September 2011