

## Kürbis-Ravioli mit Amaretti-Bröseln

### Für 4 Personen

1 kg Muskatkürbis	1 Zimtstange	1 Gewürznelke
200 ml Geflügelfond	2 EL Senfrüchte, in Sirup	1 EL Senfrüchtesirup
Meersalz, Pfeffer	1 Prise Muskatnuss	125 g Kartoffeln
60 g Amaretti -Kekse	40 g Parmesan	1/2 getrocknete Chilischote
250 g Mehl, Type 405	1 Eigelb	Mehl
100 g Butter	1 Bio-Orange	1 Bio-Zitrone

Den Backofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze vorheizen. Den Kürbis vierteln, die Kerne austreichen und schälen. Kürbis in 2 cm große Würfel schneiden (ca. 800 g Kürbiswürfel werden benötigt). Kürbiswürfel, Zimtstange, Nelke, Geflügelfond, Senfrüchte und Sirup in eine ofenfeste Kasserolle geben, mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen. Mit Alufolie abdecken und 2 Stunden im Ofen schmoren, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Kartoffeln waschen, in Alufolie wickeln und auf dem Backofengitter 1 Stunde mitgaren. Amaretti im Mörser zerstoßen. Parmesan fein reiben. Die getrocknete Chilischote ebenfalls im Mörser zerstoßen. Nach der Garzeit die Kasserolle aus dem Ofen nehmen. 3 EL Amarettibrösel, 20 g Parmesan und Chilischote unterrühren, dabei den Kürbis i zu grobem Mus verrühren und abschmecken. Die Kürbismasse in eine flache Form umfüllen und ganz auskühlen lassen. Die Kartoffeln aus der Folie wickeln, pellen und noch warm durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Mehl auf einer Arbeitsfläche anhäufen, Kartoffeln darauf verteilen und salzen. Mit etwa 3 – 4 EL Wasser und dem Eigelb zu einem glatten Teig verarbeiten, diesen mit einer Nudelmaschine zu dünnen Teigbahnen auswalzen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche auslegen. Auf die Hälfte der Bahnen im Abstand von 3 cm mit einem Löffel kleine Häufchen der Kürbisfüllung setzen. Die zweite Teighälfte darüberklappen, die Zwischenräume gut andrücken und mit einem Messer quadratische Ravioli ausschneiden. Dabei darauf achten, dass die Ravioli an allen Kanten geschlossen sind. Salzwasser zum Kochen bringen und die Ravioli darin etwa 2 – 3 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen. Orange und Zitrone abwaschen, abtrocknen und jeweils 1 TL Schale abreiben. Die Butter in einer Pfanne erhitzen, restliche Amarettibrösel sowie Orangen- und Zitronenschale einstreuen, leicht bräunen. Die Ravioli zugeben und durchschwenken. Die Ravioli auf vorgewärmte Teller geben, mit den Butterbrösel aus der Pfanne beträufeln und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

Frank Buchholz 12. November 2012