

Handgemachte Kürbis-Ravioli

Für 4 Personen

Nudelteig:

75 g Mehl 125 g Nudelgrieß 2 Eier

Salz

Füllung:

1 kg Muskatkürbis 1 Ei 50 g Parmesan

Salz Muskatnuss Pfeffer

Sud:

500 ml Geflügelbrühe 125 g Butter, kalt 4 – 6 Salbeiblätter

Meersalz, fein Pfeffer

Fertigstellung:

1 Ei Nudelgrieß Meersalz, grob

Parmesan

Nudelteig:

Mehl, Grieß, Eier und Salz miteinander verkneten und in Klarsichtfolie mindestens eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Backofen auf 160 Grad vorheizen.

Füllung:

Den Muskatkürbis in Spalten schneiden und im vorgeheizten Backofen circa 30 bis 40 Minuten weich garen. Den Kürbis leicht auskühlen lassen und das Fruchtfleisch mit einem Esslöffel aus der Schale kratzen. Mit einem Stabmixer fein pürieren und in einem Leinentuch circa eine Stunde abtropfen lassen. Die Kürbismasse in eine Schüssel geben und mit dem Eigelb und geriebenem Parmesan verrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Sud:

Die Geflügelbrühe aufkochen, die Butter in Würfel schneiden und nach und nach einrühren. Die Hälfte der Salbeiblätter mitkochen lassen und später wieder herausnehmen. Die restlichen Salbeiblätter in Streifen schneiden und in den Sud geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Fertigstellung:

Den Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Für die Ravioli eine Nudelbahn auf der Arbeitsfläche auslegen und je einen Teelöffel Kürbisfüllung mit etwas Abstand daraufgeben. Die Zwischenräume mit verquirltem Eiweiß bestreichen und eine weitere Nudelbahn darüberlegen. Um die Füllung herum fest andrücken und mit einem Ausstecher Ravioli ausstechen. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, mit grobem Meersalz abschmecken, die Kürbisravioli hineingeben und circa fünf Minuten ziehen lassen. (Das Wasser sollte jetzt nicht mehr kochen) Den Salbeisud erhitzen, die abgetropften Ravioli hineingeben und auf warmen, tiefen Tellern anrichten. Nach Geschmack mit Parmesanhobeln bestreuen.

Cornelia Poletto am 30. September 2011