

# Kürbis-Ravioli mit Chicorée und Datteln

## Für 4 Personen

### Nudelteig:

500 g Mehl, (405)                      1 EL Salz                      20 Eigelbe, Größe M

100 g weiche Butter

### Kürbisfüllung:

$\frac{1}{4}$  Hokkaidokürbis                      2 Schalotten                      30 g Butter

1 TL Currypulver                      Salz                      100 ml Geflügelfond

### Ravioli:

1 Ei                      500 g Nudelteig                      Füllung

### Chicorée und Datteln:

1 Chicorée                      50 g getrock. Datteln                      30 g Butter

Orangenabrieb

### Und:

30 g Butter                      frischer Thymian

### Nudelteig:

Mehl und Salz vermischen, mit Eigelben und Butter verkneten. Den Nudelteig ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen, dann weiterverarbeiten.

### Kürbisfüllung:

Den Kürbis von den Fasern und Kernen befreien, nicht schälen und in 2 cm große Stücke schneiden. Die Butter in einem Topf erhitzen und Schalotten und Kürbis darin langsam anschwitzen. Mit Curry-Pulver und Salz würzen und mit dem Fond auffüllen. Den Deckel auflegen und den Kürbis weich schmoren. Den weichen Kürbis noch etwas offen köcheln lassen, bis keine Flüssigkeit mehr im Topf verbleibt. Das Gemüse mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, nochmals abschmecken und kaltstellen. Wer möchte, danach in einen Spritzbeutel abfüllen.

### Ravioli:

Das Ei verquirlen. Den Nudelteig zu einer langen Bahn von 1,5 mm Dicke ausrollen und mit dem Ei bestreichen. Mit dem Spritzbeutel oder einem Teelöffel nebeneinander Häufchen der Kürbisfüllung auf der Teigplatte platzieren. Die Teigbahn der Länge nach zur Hälfte umklappen und die Luft zw. den Teigschichten zu einer Seite herausdrücken. Mit einem Ausstechring Halbkreise ausstechen oder mit einem Messer in Quadrate schneiden und diese an den Rändern gut zusammendrücken. In einem großen Topf reichlich Wasser aufkochen und salzen. Die Ravioli im Salzwasser ca. drei Minuten al dente garen und die fertigen Nudeln aus dem Wasser schöpfen, Wasser aufheben.

### Chicorée und Datteln:

Den Chicorée vom Strunk befreien und in feine Streifen schneiden. Die Datteln halbieren und in Streifen schneiden. Chicorée mit der Butter und dem Orangenabrieb in eine Pfanne geben und weich schmoren. Zuletzt Datteln unterschwenken.

### Anrichten:

Gekochte Ravioli mit Butter und etwas Nudelwasser in eine Pfanne geben und bei niedriger Temperatur kurz glasieren. Zuletzt etwas Thymian zugeben. In Pastatellern anrichten und Chicorée und Datteln darauf verteilen. Von der restlichen Kürbisfüllung Nockerl abstechen und zu den Nudeln auf die Teller geben.

Ali Güngörmüs am 04. September 2019