

Wachtel-Brust, Kürbis-Ravioli mit Orangen-Soße, Kohlrabi

Für zwei Personen

Für die Ravioli:	200 g Semola	200 g Mehl, 405
4 Eier	Salz	
Für die Kürbisfüllung:	$\frac{1}{2}$ Hokkaidokürbis	1 Zwiebel
3 EL Ricotta	1 EL Butter	1 Ei
2 EL Panko	1 TL Ras el-Hanout	1 EL Zucker
2 EL Apfelessig	Pflanzenöl	Salz
Für den Kohlrabi:	$\frac{1}{2}$ Kohlrabi	Pflanzenöl
Für die Orangensauce:	200 ml Orangensaft	1 Passionsfrucht
50 g Butter	Piment d'Espelette	
Für das Salbei-Öl:	50 ml Traubenkernöl	3 Zweige Salbei
Für die Wachtelbrust:	2 Wachtelbrüste, mit Haut	Mehl, Salz, Pflanzenöl

Für die Ravioli: Die Eier trennen und Eigelbe auffangen. Semola, Mehl und Eigelbe mit einer Prise Salz vermengen und zu einem Teig kneten. Bei Bedarf etwas Wasser hinzufügen damit der Teig geschmeidig wird. Anschließend mit der Nudelmaschine in dünne Bahnen ausrollen.

Für die Kürbisfüllung: Zwiebel abziehen, würfeln und in einem Topf mit Öl leicht bräunen. Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Kürbis waschen und grob raspeln. Mit zu den karamellisierten Zwiebeln geben, mit Apfelessig ablöschen und zugedeckt etwa 10 Minuten bei mittlerer Hitze schmoren.

Danach alles mit einem Kartoffelstampfer zerstampfen, Ricotta untermischen und mit Salz und Ras el-Hanout würzen. Masse auf einem Backblech zum Auskühlen verstreichen. Wenn möglich kurz im Tiefkühler abkühlen lassen.

Kürbismasse in Spritzbeutel füllen und in kleinen Häufchen auf die Nudelteigbahnen spritzen. Ei trennen und Eigelb auffangen. Nudelbahnen rundherum mit Eigelb einstreichen und mit einer zweiten Nudelteigbahn verschließen. Alles fest andrücken und mit einem Messer in einzelne Quadrate schneiden. In siedendem Salzwasser garen, bis Ravioli an der Wasseroberfläche schwimmen. Kurz vor dem Servieren in einer Pfanne mit Butter und Pankomehl schwenken.

Für den Kohlrabi: Kohlrabi waschen, schälen und zwei breite Scheiben (aus der Mitte) mit 2-3 cm Dicke abschneiden. Scheiben in Salzwasser blanchieren und dann in einer Grillpfanne mit etwas Öl anbraten, damit Röstaromen entstehen.

Für die Orangensauce: Passionsfrucht halbieren und Fruchtfleisch auslösen. Zusammen mit Orangensaft, Butter und Piment d'Espelette in einen kleinen Topf geben, verrühren und bei mittlerer Hitze einkochen bis etwa 20 Prozent der Flüssigkeit übrigbleiben. Die Kerne der Passionsfrucht dürfen ruhig in der Sauce verbleiben.

Für das Salbei-Öl: Traubenkernöl in einem Topf auf etwa 80°C erwärmen und dann mit den Salbeiblättern pürieren. Anschließend durch ein feines Sieb passieren.

Für die Wachtelbrust: Wachtelbrüste salzen, mehlieren und in einer Pfanne mit Öl kross braten, wobei das Innere rosa bleiben sollte.

Zuerst die Kohlrabischeibe in die Mitte eines großen, tiefen Tellers platzieren. Dann 2-3 Ravioli darauf anrichten. Nudeln mit etwas Orangensauce und Salbei-Öl beträufeln. Wachtelbrüste daneben arrangieren. Nach Wunsch mit Kresse garnieren.

Björn Freitag am 13. Oktober 2023