

# Kürbis-Ravioli mit Salbei-Butter

## Für zwei Personen

### Für den Nudelteig:

300 g Mehl  
Mehl

4 kalte Eier  
Salz

2 EL Olivenöl

### Für die Füllung:

1 Hokkaido-Kürbis  
3 Eier  
Salz

2 Schalotten  
200 ml Kokosmilch  
Pfeffer

1 Knoblauchzehe  
1 Prise Currypulver

### Für die Salbei-Butter:

$\frac{1}{4}$  Bund Salbei  
1 rote Chilischote

2 Scheiben Schinken  
Salz

2 EL Butter  
Pfeffer

### Für die Garnitur:

1 Granatapfel  
1 Zitrone

### Für den Nudelteig:

Das Mehl mit den Eiern, Olivenöl und Salz zu einem glatten geschmeidigen Nudelteig kneten, in Folie wickeln und kurz ruhen lassen.

Nudelteig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche mithilfe einer Nudelmaschine in zwei Portionen zu zwei gleich großen dünnen Teigplatten ausrollen.

### Für die Füllung:

Hokkaidokürbis raspeln. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Olivenöl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln und Knoblauch mit Currypulver darin anschwitzen. Kürbis dazugeben und mit anbraten.

Mit Kokosmilch auffüllen, mit Salz und Pfeffer würzen und das Ganze cremig einkochen lassen. Für die Zubereitung der Ravioli nun die erste und zweite Teigplatte übereinander bereitlegen. Kürbismasse auf die erste Teigplatten-Hälfte nebeneinander geben. Die Eier trennen und die Eigelbe auf die Kürbismasse legen, so dass sie darin Halt finden. Die Zweite Teigplatte mit dem Eiweiß einpinseln und vorsichtig über die erste Teigplatte mit den Eigelben legen. Rund um die Füllung gut andrücken und mit einem Servierring zu Ravioli ausstechen. Diese in sprudelnd kochendem Salzwasser 3 Minuten garen, herausnehmen und abtropfen lassen.

### Für die Salbei-Butter:

Schinken in Streifen schneiden. Salbei abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. In einer Pfanne Butter zerlassen, abgezupfte Salbeiblätter hinzufügen und mit Salz würzen. Schinken dazugeben. Chili klein hacken und dazugeben. Ravioli mit in die Pfanne geben und in der Salbei-Butter schwenken.

### Für die Garnitur:

Granatapfel halbieren und Kerne herausklopfen. Zitronenschale abreiben.

Gericht auf Teller anrichten und mit Zitronenabrieb und Granatapfelkernen garniert servieren.

Johann Lafer am 03. Februar 2022