



Kürbis-Ravioli von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen)

Brühe

1/2 Kürbis
200 g Wurzelgemüse oder Schalen, z.B. Karotte, Sellerie oder Lauch
1 Tomate
1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
Rauchsalz
Currypulver
Salz, Pfeffer
Nelken
Kurkuma
Piment
Petersilie

Ravioli

1/2 Hokkaido-Kürbis
2 EL Olivenöl
Salz
Muskatnuss
Ingwer
50 g Parmesan, gerieben
Semmelbrösel
500 g ausgerollter Nudelteig (Fertigprodukt)
1 Ei

Sowie

75 g Kürbiskerne
50 ml Kürbiskernöl

Zubereitung (20 Minuten, ohne Garzeiten)

Zunächst eine Kürbis-Brühe ansetzen: Kürbisabschnitte, Wurzelgemüse oder Schalen, eine Tomate, Zwiebelschalen sowie Knoblauch in etwa anderthalb Liter Wasser aufkochen. Rauchsalz, Currypulver, Salz, Pfeffer, Nelken, Kurkuma, Piment und Petersilienstiele dazugeben und die Hitze so reduzieren, dass die Brühe gerade unter dem Kochpunkt bleibt. Etwa eine Stunde auslaugen lassen, danach durch ein feines Sieb geben.

Für die Ravioli, den Kürbis in Spalten schneiden und auf einem Backblech verteilen. Etwas Olivenöl und Salz darüber geben. Bei 180 Grad Celsius etwa 20 bis 30 Minuten backen, bis der Kürbis schön weich ist. Dann in eine Küchenmaschine geben, zusammen mit Muskatnuss und geriebenem Ingwer. Zu einer glatten Masse mixen, dann den Parmesan dazugeben. Für eine geschmeidigere Konsistenz eine kleine Menge Brühe hineingeben. Sollte die Masse dadurch zu feucht werden, mit Semmelbröseln nachsteuern.



Den Nudelteig auslegen und falls nötig nochmal etwas ausrollen. Die Kürbis-Masse in einen Spritzbeutel füllen. Alternativ kann man auch zwei Kaffeelöffel benutzen. Eine gleichmäßige Linie der Masse auf den Teig geben. Das Ei mit etwas Wasser verquirlen und auf den Teig streichen. Den Teig zuschneiden und die Füllung einrollen. Mithilfe eines Kochlöffels mit rundem Stiel nun die einzelnen Ravioli abteilen und mit leichtem Druck verschließen. Dann mit einem Teigrädchen oder Messer die Ravioli voneinander trennen.

Die Ravioli in Salzwasser kochen. Da es sich um frischen Nudelteig handelt, dauert das nur wenige Minuten. Die Kürbiskerne mit wenig Olivenöl und Salz in einer Pfanne rösten.

Die Ravioli in der heißen Kürbis-Brühe servieren und mit Kürbiskernen und einigen Spritzern Kürbiskernöl garnieren.