

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Dezember 2025**
„Rezepte-Wichteln“ mit Björn Freitag



Nico Roszykiewicz kochte sein eigenes Gericht

Ravioli mit Kürbis-Füllung, Gewürz-Nussbutter und gerösteten Kürbiskernen

Zutaten für zwei Personen

Für den Pasteteig:

2 Eier, Größe M
 1 TL Olivenöl
 150 g Weizenmehl, Type 00
 50 g Semola
 1 Prise Salz

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Mehl auf die Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde formen. Eier, Olivenöl und eine Prise Salz in die Mulde geben. Nach und nach das Mehl von den Seiten einarbeiten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Alternativ eine Küchenmaschine verwenden. Den Teig kräftig durchkneten, bis er elastisch ist. In Frischhaltefolie wickeln und 15 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Für die Kürbis-Füllung:

200 g Hokkaido
 1 kleine Schalotte
 25 g Parmesan
 30 g Ricotta
 10 g Butter
 1 TL flüssiger Honig
 ½ TL Zimt
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Hokkaido in dünne Streifen schneiden und auf einem Backblech verteilen. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten rösten, bis er weich ist und leichte Röstaromen bekommt. Schalotte abziehen und fein würfeln. Butter in einer Pfanne schmelzen und die Schalottenwürfel glasig anschwitzen. Den gegarten Kürbis hinzufügen und mit etwas Honig karamellisieren. Parmesan reiben. Anschließend Kürbis, Ricotta und Parmesan pürieren, bis eine cremige Masse entsteht. Mit Zimt, Muskat, Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

Für die Gewürzbutter:

½ Orange, Abrieb
 60 g Butter
 1-2 Zweige Salbei
 1 TL flüssiger Honig
 1 Zimtstange
 2 Nelken
 1 Sternanis
 Salzflocken, zum Würzen

Butter in einer kleinen Pfanne langsam erhitzen, bis sie nussig duftet und eine leicht goldbraune Farbe annimmt. Salbei, Zimtstange, Nelken und Sternanis hinzufügen und einige Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Zum Schluss mit Honig und Orangenzeste verfeinern, leicht salzen und durch ein Sieb abgießen, damit die Aromaten abgefangen werden.

- Für die Fertigstellung:** Den vorbereiteten Teig mit einer Nudelmaschine oder einem Nudelholz dünn ausrollen. Auf eine Teigbahn kleine Tupfer der Kürbisfüllung setzen, dabei genügend Abstand lassen. Die Ränder rund um die Füllung mit etwas Wasser bestreichen und eine zweite Teigbahn darüberlegen. Die Luft vorsichtig herausdrücken, die Ravioli andrücken und mit einem Ausstecher oder Messer ausformen. Auf ein bemehltes Tuch legen, bis alle fertig sind.
- Die Ravioli in reichlich gesalzenem Wasser 3–4 Minuten kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und sofort in der warmen Gewürzbutter schwenken.
- Für die Garnitur:** Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Parmesan hobeln. Zum Anrichten die Ravioli auf Teller setzen, mit der aromatisierten Butter beträufeln und mit gerösteten Kürbiskernen und gehobelem Parmesan garnieren.
- Mehl, zum Auslegen
 - Salz, für das Kochwasser
 - 20 g Parmesan
 - 4 EL Kürbiskerne