▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. September 2019 ▪ ChampionsWeek ▪ "Kürbis" mit Alfons Schuhbeck

Claudia Thun

Kürbis-Ravioli mit Pfifferlingen und Salbei-Parmesan-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:
150 g italienisches Nudelmehl (Semola)
50 g Hartweizengrieß
2 Eier
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Aus Mehl, Hartweizengrieß, Öl, Salz und Eiern einen Nudelteig herstellen. Teig kurz ruhen lassen.

Für den Kürbis:
400 g Hokkaido-Kürbis
1 Schalotte
250 ml Geflügelfond
1 Ei (Eigelb)
25 g Parmesan
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Hokkaido schälen und würfeln. Schalotte abziehen und fein würfeln. Beides in Butter anschwitzen und mit etwas Fond angießen. Kürbis weichkochen und pürieren. Parmesan reiben und Ei trennen. Kürbis mit Muskat, Salz, Pfeffer, Parmesan und Eigelb würzen.

Nudelteig dünn ausrollen und rund ausstechen. Kürbisfüllung darauf geben und mit einem zweiten Kreis zuklappen. Einen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen und die Ravioli darin garen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die Pfifferlinge:
50 g Pfifferlinge
25 g Kürbiskerne
1 EL Butter
Salz, aus der Mühle

Pfifferlinge putzen und in einer Pfanne mit Butter braten. Mit Salz würzen. Kürbiskerne mitrösten.

Für die Sauce:
1 Zitrone (Saft)
70 g Parmesan
2 Zweige Salbei
200 ml Sahne
100 ml Milch
100 ml Gemüsefond
Salz, aus der Mühle

Salbei abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Geflügelfond mit etwas Zitronensaft und einigen Salbeiblättern erwärmen. Die Ravioli darin schwenken.

Parmesan reiben. Parmesan, Milch und die Hälfte der Sahne in einem Topf erhitzen bis der Käse geschmolzen ist. Restliche Sahne dazugeben und aufschäumen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.