

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 23. September 2020 ▪
 Tagesmotto „Herbstküche“ mit Nelson Müller



Simon Cilia

Selbstgemachte Ravioli mit Kürbis-Amarettini-Füllung und Salbeibutter

Zutaten für zwei Personen

Für den Ravioli-Teig:
 4 Eier
 300 g Hartweizenmehl

Den Ofen auf 220 Grad vorheizen.

Hartweizenmehl und 3 Eier (1 Ei auf 100 g Mehl) vermengen. Kneten, bis eine homogene Teigmasse vorhanden ist. Teig in Frischhaltefolie 10 Minuten stehen lassen.

Wenn die Füllung fertig ist, quadratische Teigstücke ausschneiden. Übriges Ei trennen und Eiweiß auffangen. Füllung in die Mitte eines Quadrates geben, die Teigränder mit Eiweiß bestreichen und ein weiteres Quadrat darüberlegen und verschließen. Die fertigen Ravioli in einer Pfanne mit Salbei-Butter schwenken.

Für die Füllung:
 1 Hokkaido-Kürbis
 1 Packung Amarettini
 1 Stück Butter
 1 Stück Parmesan
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis waschen, trockentupfen, halbieren, möglichst klein stückeln und im Anschluss ca. 15 Minuten im Ofen erhitzen. Kürbis zu einer breiigen Konsistenz verarbeiten und Butter hinzugeben. Amarettini zerkleinern und in etwa im Verhältnis 85:15 (Kürbis:Amarettini) zu der Masse hinzugeben. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Käse reiben und mit Salz, Muskat und Pfeffer zur Masse geben. Alles gut vermischen.

Für die Butter:
 1 Knoblauchzehe
 200 g Butter
 1 Bund Salbei

Salbeiblätter abzupfen. Butter in einer großen Pfanne schmelzen lassen und Salbeiblätter hineingeben. Butter auf niedriger Stufe (damit die Butter nicht braun wird) ca. 5 Minuten warmhalten. Knoblauch andrücken und mit ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.