

Kürbisravioli mit Kürbis-Pinienkernen-Butter

Autor: KOCHEN



ZUTATEN

800 g Kürbis, ungerüstet gewogen
1 Teelöffel Rosmarinnadeln, frisch
2 Esslöffel Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
100 g Ricotta
1 Eigelb
75 g Parmesan, gerieben
2 Päckli Pastateig, (insgesamt 4 Rollen)

Zum Fertigstellen

50 g Parmesan, am Stück
Salz
80 g Butter
30 g Pinienkerne
schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
Muskatnuss, etwas, frisch gerieben

Für mehr oder weniger Gäste

Das Rezept kann ohne Einschränkung halbiert oder vervielfacht werden.

Info

Pro Portion

20 g Eiweiss
26 g Fett
54 g Kohlenhydrate
543 kKalorien
2273 kJoule

Purinarm

ZUBEREITUNG

Für 6 Personen (ergibt etwa 60 Stück)

1 Vom Kürbis das weiche Innere mit den Kernen entfernen. Den Kürbis in grosse Schnitze schneiden, dann diese schälen. 350 g davon in gut 2 cm dicke Stücke schneiden und in eine feuerfeste Form geben. Den restlichen Kürbis für die Fertigstellung des Gerichtes beiseitestellen.

2 Die Rosmarinnadeln sehr fein hacken. Mit dem Olivenöl mischen und die Kürbisstücke damit bestreichen. Diese mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Die Kürbisstücke im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille 35–40 Minuten backen, bis sie schön weich sind. Auf diese Weise gegart wird der Kürbis nicht nur sehr aromatisch, sondern bleibt auch trocken; beim normalen Garen in Wasser wird er beim Pürieren zu dünn.

4 Den beiseitegestellten Kürbis in kleinste Würfelchen schneiden. Zugedeckt kühl stellen.

5 Den gebackenen Kürbis in einen hohen Becher geben und fein pürieren. Dann mit einem Gummispachtel den Ricotta, das Eigelb und den geriebenen Parmesan beifügen und alles mit Salz sowie Pfeffer würzen. Die Kürbismasse in einen Einweg-Plastikspritzsack füllen – die Spitze noch nicht abschneiden! – und falls man Zeit hat, etwa 15 Minuten kalt stellen. Will man nicht mit dem Spritzsack arbeiten, kann man später die Füllung mit dem Teelöffel auftragen.

6 Ein grosses Blech mit Backpapier belegen und dieses leicht mehlen.

7 Die 1. Rolle Pastateig sorgfältig entrollen. Nun die Spitze des Spritzsacks nicht zu gross abschneiden und auf den Pastateig der Länge nach 3 Reihen mit je 10 Häufchen von etwa 1½ cm Durchmesser Kürbismasse aufspritzen, dabei zwischen den Häufchen gut 3 cm Abstand lassen. Mit einem Kuchenpinsel den Teig zwischen der Füllung mit Wasser bestreichen. Sorgfältig eine 2. Teigplatte entrollen und lose über die Füllung legen, dann die Ränder um die Füllung herum leicht andrücken. Mit einem Teigrädchen die Ravioli ausschneiden und anschliessend die Ränder der Ravioli mit einer Gabel festdrücken. Die Ravioli auf das vorbereitete Blech nebeneinander legen. Wichtig: Jede Lage muss durch ein bemehltes Backpapier getrennt werden, sonst kleben die Ravioli zusammen. Aus den restlichen Teigplatten und der Füllung eine zweite Portion Ravioli

zubereiten.

8 Den Parmesan mit dem Sparschäler oder auf einem Trüffelhobel in Späne schneiden.

9 Vor dem Servieren reichlich Salzwasser aufkochen. Die Ravioli hineingeben und 4–5 Minuten gar ziehen lassen.

10 Gleichzeitig in einer beschichteten Bratpfanne etwa 1 gehäufte Eszlöffel Butter erhitzen. Kürbiswürfelchen und Pinienkerne hineingeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und 2–3 Minuten andünsten. Dann die restliche Butter beifügen und nur noch aufschäumen lassen.

11 Die Ravioli mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser heben und in tiefen Tellern anrichten. Die Kürbis-Pinienkernen-Butter darüber verteilen und die Ravioli mit Parmesanspänen garnieren.

Was man vorbereiten kann

Die Ravioli können bereits am Vortag zubereitet werden. Sie eignen sich jedoch auch zum Tiefkühlen; dazu direkt auf dem Blech nebeneinander ausgelegt vorgefrieren, dann in einen Gefrierbeutel abfüllen.

Haltbarkeit: etwa 3 Monate.

Die leichte Variante: Kürbis-Pinienkernen-Butter weglassen (10 ProPoints).

Tipp Wer eine Pastamaschine besitzt, kann den Teig auch selber herstellen und zu dünnen, langen Rechtecken von etwa 15 cm Breite auswallen.