



Kürbisravioli mit Kürbiskernöl

Als Raviolifüllung ist der Muskatkürbis mit seinem angenehmen fruchtigen Geschmack und der feinen Muskatnote gut geeignet. Er wird vorab mit Zwiebel, Knoblauch und Rosmarin im Ofen confiert, das entzieht ihm Flüssigkeit und macht ihn geschmackvoller. So vorbereitet wird daraus ein dickliches Mus, das sich ohne Bindemittel in den Pastateig einschlagen lässt.

Das Heu und die Kerne des Kürbis werden in Bouillon ausgekocht und geben dem feinen Jus Geschmack, der über die angerichteten Ravioli gegossen wird. Pures steirisches Kürbiskernöl, zum Schluss über die Ravioli geträufelt, setzt dem Gericht das geschmackliche Krönchen auf. Das schwarze Gold der Steiermark wird es auch genannt, es schmeckt fruchtig, begleitet von schönen Nussaromen.

Zutaten (2 Portionen)

ca. 150g	Pastateig von da
500g	Muskatkürbis
40g	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1	Zweig frischer Rosmarin
3	Prisen Salz
2El	Olivenöl
	Muskatnuss, Salz und Pfeffer
2dl	Gemüsebouillon
2El	Kürbiskernöl

Zubereitung

Kürbis schälen und das Heu mit den Kernen herauschneiden und beiseite stellen. Kürbis zu 1-2cm grossen Würfeln schneiden. Zwiebel und Knoblauch grob hacken.

Rosmarinzweig zu kurzen Stücken schneiden. Alles in eine Schüssel geben, leicht salzen und mit dem Olivenöl vermischen.

Ofen auf 160° vorheizen.

Marinierte Kürbiswürfel auf ein Blech geben und im Ofen 50 Minuten schmoren lassen. Die Kürbiswürfel sollten dabei einschrumpfen, aber nicht braun werden.

Derzeit das Kürbisheu mit den Kernen grob hacken und in der Bouillon 20 Minuten leicht köcheln lassen. Bouillon absieben und das Kürbisheu etwas ausdrücken und entsorgen. Bouillon noch etwas einkochen und beiseite stellen.

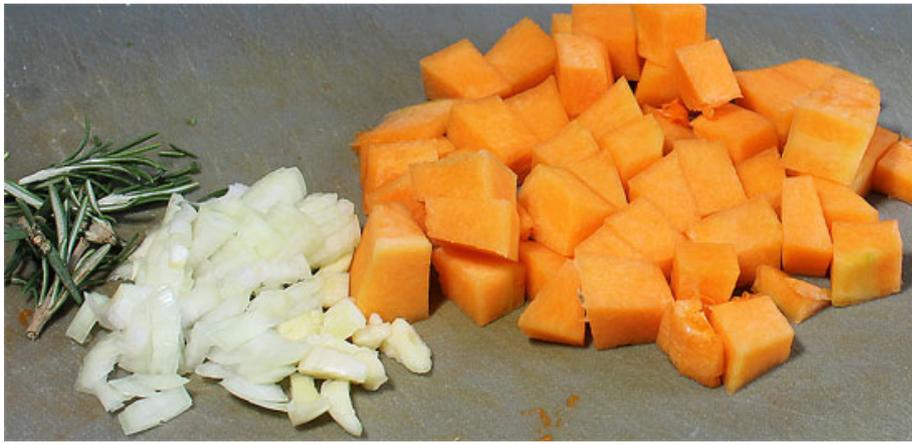
Kürbiswürfel aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Rosmarinzweige und verbrannte Zwiebel- und Knoblauchstücke herauspicken. Kürbis in ein hohes Gefäß geben und mit dem Stabmixer pürieren. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken.

Teig mit der Pastawalze auswallen (Stufe 8 von 9). Auf eine leicht mit Hartweizengriess bestreute Arbeitsfläche legen. Rechtecke von 7 x 14cm zuschneiden. Die eine Hälfte mit der Kürbisfüllung belegen, ca. 1cm Rand freilassen. Teigränder mit Wasser befeuchten. Teig über die Füllung schlagen und an den Rändern leicht festdrücken. Darauf achten, dass möglichst keine Lufteinschlüsse entstehen.

Reichlich Salzwasser aufkochen, Ravioli im leicht siedenden Wasser 12-14 Minuten ziehen lassen. Bouillon nochmals aufwärmen.

Ravioli auf heißen Tellern anrichten, mit 2-3 Esslöffel Bouillon übergießen und zum Schluss mit Kürbiskernöl beträufeln.





Im ersten Anlauf hab ich zuwenig Kürbis gerüstet und geschmort...





Bouillon mit Kürbisheu





