

Frisch gekocht



Rezept von Paul Ivic

Kastanienravioli auf geschmortem Langen von Neapel

50 Minuten (ohne Stehzeit) / aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für den Teig: 250 g glattes Mehl, 3 Eidotter, 2 Eier, 2 EL Olivenöl, Salz.

Für die Fülle: 200 g gekochte Erdäpfel, 100 g gegarte Maroni, Petersilie, 1 rote Zwiebel, 1-2 TL Preiselbeeren, 250 ml Rotwein, 250 ml Portwein (rot), 2-3 EL Ricotta, Salz, Pfeffer, Butter Olivenöl.

Für den Kürbis: 300 g Langer von Neapel, Thymian, Knoblauch, Olivenöl, Salz, Pfeffer, 1 Apfel (Granny Smith)

Für die Steinpilze: 250 g Steinpilze, 2 Kaffir-Limettenblätter, 1 kleine Zwiebel (klein geschnitten), Butter, Öl zum Braten, Kürbiskernöl.

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig glatt verkneten und im Kühlschrank rasten lassen.

Den Kürbis schälen und in ca. 2-3 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein Blech legen, mit Thymian, Knoblauch, Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Im Rohr bei 180-200 °C in 25 bis 30 Minuten weich garen. Für die Fülle die Zwiebel in feine Streifen schneiden und in etwas Butter und Olivenöl glasig dünsten. Mit Rotwein und Portwein aufgießen und auf 125 ml einkochen. Die weich gekochten Erdäpfel noch heiß zerstampfen, mit Salz und Pfeffer würzen. Ricotta, geschnittene Maroni, Preiselbeeren und Petersilie untermengen. Zum Schluss noch den reduzierten Fond zufügen.

Den Teig in dünne Bahnen ausrollen, mit einem Löffel Häufchen von der Fülle darauf platzieren. Die Teigränder mit Wasser bepinseln, zusammenklappen und Ravioli ausstechen. Die Ränder gut zusammendrücken. Die Ravioli in kochendem Salzwasser garen.

Die Steinpilze mit Zwiebel und Limettenblättern langsam in Öl und Butter braten, mit Kürbiskernöl abschmecken.

Den gegarten Kürbis mit einer Gabel grob zerdrücken und etwas von Apfel hineinreiben. Das Kürbisgemüse auf Tellern verteilen, die Ravioli daraufsetzen und mit den Pilzen servieren.