

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“



## **Kürbisravioli mit Liebstöcklbutter, glasierten Weintrauben, Kürbiskernpesto und Wildkräutersalat**

### **Zutaten:**

Ravioliteig 4 Portionen:

150g Mehl  
150g Hartweizengrieß  
3 Stk Eier (Gr. M)  
1 EL Öl  
Salz  
Mehl zum Ausrollen  
1 Eigelb

Kürbisfüllung 4 Portionen:

400g Kürbis(Hokkaido)  
1 Ei Butter  
1 kleine Zwiebel  
Frischkäse(Ricotta)  
Salz, Pfeffer  
Muskatnuss  
1 Eigelb  
50g Parmesan

Basilikum-Kürbiskernpesto:

200g Basilikum

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

50 Kürbiskerne  
100 ml Sonnenblumenöl  
50 ml Kernöl  
50g Parmesan  
50g Walnüsse

Liebstöckelbutter mit glasierten Weintrauben

150g Butter  
70g Liebstöckel  
100g Weintrauben weiß  
30g Zucker

### **Zubereitung:**

Für den Teig:

Grieß und Salz in einer Kneteschüssel mischen. In der Mitte eine Mulde drücken. Eier und Mehl in die Mulde geben. Alle Zutaten von der Mitte aus mischen, dabei das Mehl nach und nach untermischen.

Den Teig für 10 Minuten mit den Händen kneten. Wahlweise in einer Küchenmaschine auf Stufe 1 für 5 Minuten kneten lassen. Den fertigen Teig in Frischhaltefolie einwickeln und ca. eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig mit einer Nudelmaschine oder Rollholz fein ausrollen und in handbreiten Bahnen legen. (2 Bahnen pro Ravioli)

Die Füllung mit 5 cm Abstand auftragen.

Die Zwischenräume mit Eigelb bestreichen und die zweite Bahn Nudelteig darüberlegen. Die Zwischenräume andrücken. Ravioli mit Hilfe von einem Teigradchen oder Ravioli-Ausstecher ausschneiden.

Leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Ravioli für 3-5 Minuten, je nach Stärke des Teiges kochen. Fertige Ravioli aus dem Wasser nehmen und in der vorbereiteten Butter legen.

Kürbis

Kürbis zuputzen, Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden, Zwiebel in etwas Butter anschwitzen, geschnittenen Kürbis beimgen und leicht karamellisieren, Salz, Pfeffer und Muskat hinzufügen.

Kürbis weichkochen (ca. 15-20 Minuten) und danach für 15 Minuten kaltstellen. Danach Eigelb, geriebenen Parmesan und Ricotta unterheben. Eventuell etwas nachwürzen mit Salz und Muskat.

## Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Ganz kalt werden lassen bevor die Ravioli gefüllt werden.

### Basilikum-Kürbiskernpesto

Kürbiskernen rösten und schroten( wahlweise fertige kaufen). Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl bei milder Hitze leicht rösten 100 ml Sonnenblumenöl, abkühlen lassen Alle Zutaten zusammen mit einem Mixer zu einer homogenen Masse mixen. Mit etwas Salz abschmecken

### Liebstöckelbutter:

Liebstöckel in feine Streifen schneiden und in die abgekühlte geklärte Butter geben

Halbierte Weintrauben mit Zucker in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen und leicht karamellisieren lassen Die Mischung dient als zusätzlicher Geschmacksträger für die Ravioli nach dem Kochen

Butter in einen Topf geben und bei milder Hitze schmelzen bis sich das Fett von der Molke trennt. Molke setzt sich am Topfboden ab. Das übrige Fett entwickelt einen nussigen Geschmack Durch ein feines Sieb gießen. Liebstöckel in feine Streifen schneiden und in die abgekühlte geklärte Butter geben

### Anrichten:

Ravioli aus der Butterpfanne nehmen

Mit etwas Liebstöckelbutter und Weintrauben bedecken, 2 kleine Löffel Pesto auf den Ravioli verteilen Wildkräutersalat in der Mitte platzieren Geröstete Nüsse darüber streuen. Mit etwas Parmesan und frischen Kräutern garnieren