

Foto: Colourbox (Beispielfoto)



Kürbisravioli an Parmesan Espuma mit herbstlichem Gemüse und knusprigem Grünkohl

Nudelteig:

200g Nudelmehl (Vorarlberg Mehl)
100g Eier
Curcuma

Nudelmehl in eine Rührschüssel geben. Eier mit etwas Curcuma verrühren, zum Nudelmehl dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten. In Frischhaltefolie einschlagen und mindestens 4 Stunden ruhen lassen.

Raviolifüllung:

½ Stück Hokkaidokürbis
200g Frischkäse
Apfelessig, Honig
Salz, Pfeffer, Chilipulver, Kümmel gemahlen
Ingwer gemahlen, Piment ganz, Koriander ganz

Kürbis entkernen und in große Stücke schneiden. Mit den Gewürzen marinieren und bei 160° C ca. 30 Minuten schmoren, bis der Kürbis weich ist. Jetzt den Kürbis mixen und mit dem Frischkäse verrühren und nochmals abschmecken.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Den Nudelteig hauchdünn ausrollen und Ravioli formen. Im kochendem Salzwasser 2-3 Minuten köcheln lassen. Die Ravioli in Butter schwenken und anrichten.

Parmesan Espuma:

500ml Sahne
100g Parmesan gerieben
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
Birnenbalsam (Essig)
1 Zweig Rosmarin

Sahne mit Rosmarin auf die Hälfte einkochen lassen. Rosmarin entfernen und im Thermomix mit dem Parmesan bei 70° ca. 4 Minuten mixen lassen. Jetzt mit Salz, Pfeffer, Muskat und einem Schuss Birnenbalsam abschmecken. Durch ein feines Sieb passieren und in den iSi-Whip Sahnespender füllen. Eine Sahnekapsel einsetzen und aufschrauben, bis das Gas vollständig eingeströmt ist. Den iSi-Whip Sahnespender bei 60-70° warm stellen.

Grünkohl:

1/4 Bund Grünkohl

Den Grünkohl in grobe Stücke reißen und im heißen Öl knusprig frittieren. Etwas Rosmarinsalz darüber streuen und zur Seite stellen.

Gemüse:

Schwarzwurzel:
1 Stück Schwarzwurzel
20g Butter
50ml Weißwein
Gewürze

Schwarzwurzel waschen und schälen. Jetzt in große Stücke schneiden. Butter in einem Topf aufschäumen, Schwarzwurzeln darin schwenken. Würzen mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und etwas Zucker. Mit Weißwein ablöschen und einkochen. Jetzt etwas Wasser zugeben und weichkochen.

Kürbis:

1/2 Hokkaidokürbis
30ml Olivenöl
Gewürze

Entkernten Kürbis in große Spalten schneiden. Mit Honig, Salz, Pfeffer, etwas Cayennepfeffer und Knoblauch würzen. Im Ofen bei 180°ca. 15 Minuten weich schmoren.