

Schmeckt perfekt



Rezept von Hannes Müller

Kürbisravioli, Wermut, Bergkäse

1 Stunde 45 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für den Ravioliteig: 400 g glattes Mehl, 250 g Eidotter, 1 Ei, 10 g Olivenöl, 4 g Salz; Mehl zum Arbeiten, Butter zum Schwenken.

Für die Raviolifülle: 1 Hokkaido-Kürbis, Salz, Pfeffer, 1 EL Butter, 1 Zweig Rosmarin, 1 Zehe Knoblauch.

Für die Bergkäsecreme: 35 g Butter, 35 g glattes Mehl, 125 ml Milch, 125 ml Obers, 125 ml Gemüsefond, 110 g würziger Bergkäse (gerieben), Salz, Weißwein.

Für die Wermutluft: 1 Zwiebel, 100 ml Gemüsefond, 100 ml trockener Wermut (z.B. Noilly Prat), 1 Lorbeerblatt, 3 Pfefferkörner, Salz, Pfeffer, 1 Blatt frischer Wermut, Butter zum Braten, 1-2 EL kalte Butter.

Für die Kürbisscheiben: 1/2 Hokkaido-Kürbis, Salz, Zucker, weißer Balsamessig, Olivenöl.

Zubereitung

Für den Nudelteig Mehl, Eigelb, Ei und Olivenöl vermengen und glatt verkneten. In Klarsichtfolie wickeln und ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Den Kürbis halbieren und entkernen. Mit Butter bestreichen und mit Salz würzen.

Auf einen Rost geben und mit Knoblauch, Rosmarin und Pfeffer bestreuen. Im Rohr bei 170 °C in ca. 1 Stunde weich schmoren.

Danach kurz überkühlen lassen, den Knoblauch und den Rosmarin entfernen und mit einem Löffel das Fruchtfleisch auskratzen. Das Fruchtfleisch je nach Geschmack mit Salz nachwürzen.

Für die Ravioli auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Nudelteig 1 bis 2 mm dick ausrollen. Auf einer Teighälfte die Fülle portionsweise darauf platzieren und den Teig überschlagen. Mit einem Ausstecher die gewünschte Größe ausstechen. Die Ränder gut zusammendrücken.

Die Ravioli in leicht kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten garen und in Butter nachschwenken.

Für die Käsecreme, die Butter zergehen lassen. Mit Mehl stauben und anschließend mit Gemüsefond, Milch und Obers aufgießen. Unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Den geriebenen Käse zugeben und glattrühren. Nach Geschmack mit etwas Salz bzw. einem Schuss Weißwein nachwürzen.

Für die Wermutluft die Zwiebel schälen und grob schneiden. In einem Topf mit Butter glacieren, Lorbeerblatt und Pfefferkörner hinzugeben. Mit flüssigem Wermut und Gemüsefond ablöschen und aufkochen. Mit Salz und Pfeffer nachwürzen und abseihen.

Noch einmal kurz aufkochen, Wermutkraut nur wenige Sekunden ziehen lassen (ist sehr bitter!). Mit einem Stabmixer die kalte Butter einmixen und zu einer weißen Wermutluft aufschäumen.

Für die Kürbisscheiben den halben Kürbis schälen und am besten mit einer Aufschnittmaschine in ca. 2 mm dicke Scheiben schneiden.

Mit einem Ausstecher ca. 3 cm große Kreise ausstechen. In einer Marinade aus Salz, Zucker, weißem Balsamessig und Olivenöl ca. 1 Stunde beizen lassen. Vor dem Anrichten nochmals nachschmecken.

Bergkäsecreme auf einem Teller verstreichen, Ravioli daraufsetzen, Kürbisscheiben dazu und mit Wermutschaum finalisieren.