

## Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivić

### Kürbisravioli mit „Perfumed Chablis“

**1 Stunde 20 Minuten (ohne Stehzeiten)/aufwendig**



### Zutaten für 4 Personen

Für den Ravioliteig: 200 g doppelgriffiges Mehl, 3 Eidotter, 1 Ei, 1 TL Olivenöl.

Für die Fülle: 1 kg Kürbis (Langer von Neapel), 2 Zweige Thymian, Olivenöl, Muskatnuss, Salz, Pfeffer; 1 Apfel, 40 g Ziegenfrischkäse, 25 g geriebener Parmesan, 100 g Schwarzbrotwürfel, eventuell frische Brotbrösel, 2-3 Amaretti.

Für „Perfumed Chablis“: 20 g Zucker, 15 ml Apfelbalsam-Essig, 1 Sternanis, 1/2 Vanilleschote, 1 Pimentkorn, 250 ml Chablis, 250 ml Portwein, 20 g kalte Butter, evt. Maisstärke, 1 Bio-Limette.

Außerdem: 100 g Kürbis, Minze, Olivenöl, Butter, Salz, Pfeffer.

### Zubereitung

Eidotter und Ei mit Olivenöl verquirlen und in das Mehl einarbeiten. Den Teig kneten bis er eine geschmeidige, weiche Konsistenz erreicht. Eventuell mit etwas Mehl nachbearbeiten. 20 Minuten im Kühlschrank rasten lassen und dann verarbeiten.

Den geschälten und in große Stücke geschnittenen Kürbis auf ein Backpapier legen. Mit Thymian belegen und 45 Minuten im auf 200 °C vorgeheizten Rohr weich garen.

Herausnehmen und den Kürbis in einem Sieb über einem Topf 30 Minuten abhängen lassen. (Die aufgefangene Flüssigkeit kann der Sauce hinzugefügt werden).

Die Hälfte der Schwarzbrotwürfel in etwas Olivenöl goldbraun rösten. Die Amaretti im Mörser fein bröselig verarbeiten. Den Apfel reiben und mit den Amaretti, dem Parmesan und dem Ziegenfrischkäse vermengen.

Mit einem Kochlöffel vorsichtig die Kürbismasse mit allen Schwarzbrotwürfeln unterrühren. Sollte die Masse noch feucht sein, etwas frische Brotbrösel hinzugeben, dann mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Den Nudelteig mit einer Nudelmaschine schrittweise zu dünnen Teigbahnen auswalzen. Den Teig dabei auf bemehlter Arbeitsfläche auslegen.

Auf die Hälfte der Bahnen im Abstand von 3 cm mit einem Esslöffel kleine Häufchen der Füllung setzen. Die zweite Teighälfte mit etwas Wasser leicht befeuchten und über die andere Teighälfte darüber klappen.

Die Zwischenräume gut andrücken; es sollte keine Luft mehr in dem Raviolo sein. Rund ausstechen und die Ränder krendeln.

Die Ravioli in kochendem Salzwasser 2 bis 3 Minuten zart wallend garen. Wenn Sie an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig.

Für „Perfumed Chablis“ den Zucker bei mittlerer Hitze zu einem hellen Karamell zergehen lassen. Mit Apfelbalsam-Essig aufgießen und für ein paar Sekunden reduzieren lassen. Mit Chablis und Portwein aufgießen, die Gewürze zugeben und bis auf 125 ml reduzieren.

Eventuell mit etwas Maisstärke binden und mit Limettensaft- und -schale abschmecken. Vom Herd nehmen und mit kalten Butterwürfeln montieren.

Den restlichen Kürbis in kleine Würfel schneiden und in Olivenöl anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Minze und etwas Butter zugeben. Die Kürbisravioli darin schwenken. Auf Teller anrichten und mit „Perfumed Chablis“ servieren.