

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Kürbis-Raviolo in Kürbiskern-Teriyaki-Sauce mit Schotten und Kürbiskernen

Koch: Hannes Müller

Zutaten

(für 8 Personen)

Für den Nudelteig

- 400 g Mehl
- 250 g Eidotter
- 1 Ei
- 10 g Öl
- 4 g Salz

Für die Kürbisfülle

- 1 Hokkaidokürbis
- 1 EL Butter
- 1 Rosmarinzweig
- 1 Knoblauchzehe
- Salz

Für die Kürbiskern-Teriyaki-Sauce

- 200 ml Kürbiskern-Shoyu (aus dem Supermarkt)
- 250 ml Marillen-Nektar
- 1 TL Maisstärke
- etwas Wasser

Quelle: ORF extra

Für die Garnitur

- 2 EL Butterschmalz zum Glasieren
- Räucherschotten
- geröstete Kürbiskerne
- Wildkräuter (Sauerklee)
- essbare Blüten (z.B. Kornblumen)

Zubereitung

1. Für den Nudelteig Mehl, Eidotter, Ei, Öl und Salz miteinander vermengen und zu einem glatten Teig verkneten. Diesen in Frischhaltefolie wickeln und etwa 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

2. Für die Kürbisfülle den Hokkaidokürbis halbieren und die Kerne entfernen. Die Schnittflächen mit Butter bestreichen und mit Salz würzen. Den Kürbis auf ein Backblech legen und mit geschnittenem Knoblauch und Rosmarin bestreuen. Im vorgeheizten Rohr bei 170° C Ober-/Unterhitze etwa 30 Minuten weichschmoren.

3. Den Kürbis kurz überkühlen lassen. Knoblauch und Rosmarin entfernen und das weiche Kürbisfruchtfleisch samt Schale mit einer Gabel fein zerstampfen. Bei Bedarf mit etwas Salz abschmecken und vollständig auskühlen lassen.

4. Für die Kürbiskern-Teriyaki-Sauce den Kürbiskern-Shoyu und den Marillen-Nektar in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Die Maisstärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren und nach und nach in die kochende Flüssigkeit einrühren, bis die gewünschte Bindung erreicht ist. Kurz köcheln lassen und beiseitestellen.

5. Den Nudelteig nun etwa 1,5 mm dünn ausrollen und die Kürbisfülle portionsweise mit ausreichend Abstand darauf verteilen. Den Teig darüber klappen und rund um die Fülle sorgfältig andrücken, damit keine Luft eingeschlossen wird. Die Ravioli in der gewünschten Größe ausstechen und die Ränder gut verschließen. Die fertigen Ravioli auf ein leicht bemehltes Blech legen, mit einem Geschirrtuch abdecken und bis zur weiteren Verwendung kühlstellen.

6. In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und die Ravioli im leicht siedenden Wasser gar ziehen lassen. Anschließend vorsichtig herausheben und gut abtropfen lassen. Danach die gegarten Ravioli in einer Pfanne in etwas Butterschmalz kurz glasieren.

7. Zum Schluss die Ravioli auf flachen Tellern anrichten und die Kürbiskern-Teriyaki-Sauce darüber geben. Das Gericht mit grob zerbröseltem Räucherschotten bestreuen und mit gerösteten Kürbiskernen, essbaren Blüten und Wildkräutern garnieren.