

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 21. September 2022 ▪
ChampionsWeek ▪ "Kreative Kürbisgerichte" mit Björn Freitag



Neel Nissen

**Muskatkürbis-Ravioli mit geschäumter Parmesansauce
und Kürbiskernpesto**

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig der Ravioli:

100 g Semola, Hartweizengrieß
100 g Weizenmehl
2 Eier
1 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Alle Zutaten für den Nudelteig miteinander verkneten und in Klarsichtfolie 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung der Ravioli:

400 g Mustatkürbis
1 Schalotte
200 ml Gemüsefond
1 Ei
50 g Parmesan
1 altbackenes Brötchen
1 Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen. Muskatkürbis und die Schalotte in Würfel schneiden und in dem Fond weichkochen. Den weichgekochten Kürbis abgießen und fein pürieren. Kürbismasse in eine Schüssel geben und mit dem Eigelb und dem geriebenen Parmesan verrühren. Wenn die Masse nicht fest genug ist, ein wenig altbackenes Brötchen hineinreiben. Schließlich mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Für die Ravioli:

Nudelteig mit Hilfe einer Nudelmaschine zu dünnen Bahnen ausrollen. Eine Nudelbahn auf der Arbeitsfläche auslegen und je 1 TL Kürbisfüllung mit etwas Abstand darauf geben. Zwischenräume unter Umständen mit verquirltem Eiweiß bestreichen und eine weitere Nudelbahn darüberlegen. Um die Füllung herum fest andrücken und mit einem Ausstecher die Ravioli ausstechen. Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen, gut salzen, die Kürbisravioli hineingeben und ca. 4-5 Minuten ziehen lassen.

Für die Zitronen-Butter:

100 g Butter
1 Zitrone
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Butter in einer Pfanne zerlassen, Zitronensaft sowie Salz und Pfeffer dazugeben. Die fertigen Ravioli aus dem Topf direkt in die Pfanne geben.

Für die Sauce:

100 g Parmesan
½ Zitrone
50 ml Weißwein
50 ml Gemüsefond
200 ml Sahne
Salz, aus der Mühle

Parmesan reiben. Weißwein, Fond und die Hälfte der Sahne erhitzen. Parmesan, Zitronensaft und Salz dazugeben. Gut verrühren und unter Zugabe der restlichen Sahne mit einem Pürierstab aufschäumen.

Für das Kürbiskernpesto:

1 Knoblauchzehe
50 g Kürbiskerne
50 ml Kürbiskernöl
2 Zweige Rosmarin
4 Zweige glatte Petersilie
½ Zitrone
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbiskerne in einer Pfanne anrösten. Knoblauch abziehen. Schließlich sämtliche Zutaten zu einem Pesto mixen. Einige der Kerne für die Garnitur übrigbehalten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.