

Herbstliche Kürbisravioli mit cremiger Füllung aus Hokkaido, Zwiebel und Knoblauch

Wieder eine gelungene Premiere – zum ersten Mal habe ich Pasta selbst gemacht. Wie immer einfacher als gedacht und ich kann noch nicht einmal sagen, dass es die Mühe wert war... Denn es ist keine Mühe – kinderleicht und unkompliziert.

Allerdings habe ich nur eine kleine Menge für zwei Personen zubereitet, da hält sich schließlich auch der zeitliche Aufwand in Grenzen. Für eine Großfamilie wollte ich diese Ravioli ohne das entsprechende Tool nicht herstellen müssen. Hierfür reichte das Nudelholz. Da macht ansonsten meine Geduld nicht mit, ähnlich wie beim Plätzchen backen. 100 Stück, ein Exemplar soll dem anderen gleich sein, da würde ich mir dann schon manchmal ein fleißiges Helferlein wünschen... Das hätte es allerdings nicht leicht mit mir, weil ich sehr kritisch bin und kreativen Abwandlungen gegenüber sehr unaufgeschlossen. Insofern habe ich auch das lieb gemeinte Angebot meines Mannes ausgeschlagen, der mich und meine Ungeduld nur zu gut kennt. Stattdessen hat er mich angenehm unterhalten, da waren die 36 Ravioli dann ruckzuck in Reih und Glied auf ihrem Ruheplätzchen versammelt und haben auf ihr Wasserbad gewartet.



Selbstgemachte Ravioli mit cremiger Kürbisfüllung
Dieses Jahr habe ich mir fest vorgenommen, die wunderbaren Kürbisse in Form von vielen verschiedenen Rezepten zu würdigen. Sie taugen zu weit mehr als nur zu Suppe und Ofengemüse. Die **Kürbisgnocchi** waren eine wunderbare Premiere, diese Kürbisravioli setzen die Erfolgswelle fort.

Allerdings habe ich mich schon wieder des Hokkaidos bedient. Ich habe mittlerweile ein paar andere Sorten wie den Butternut- und Spaghetti-Kürbis probiert, wir werden wohl keine Freunde... Schon alleine deshalb nicht, weil man diese von ihrer harten Schale befreien muss. Und das ist bei weitem nicht so einfach, wie eine Kartoffel zu schälen. Aber auch geschmacklich bringen sie nicht das Aroma eines Hokkaidos mit. Mal ganz zu schweigen von der Farbe auf dem Teller. Das leuchtende Orange macht auf dem Teller allemal mehr her, als ein blasses Gelb. Gerade auch in Verbindung mit dem hellen Nudelteig bei diesen Kürbisravioli.



Herbstliche Ravioli, gefüllt mit Hokkaidokürbis und mit Kürbiskernöl beträufelt

Was ich immer besonders spannend finde, wenn ich an neuen Rezepten arbeite: der erste Bissen! Dieser entscheidet schließlich auch darüber, ob ich das Gericht fotografiere und veröffentliche... Was für ein großartiges Glücksgefühl und Erfolgserlebnis, wenn das Ergebnis den Erwartungen stand hält oder sie sogar noch übertrifft. Gerade bei Pasta bin ich sehr empfindlich und kritisch. Zu weich, zu hart, zu trocken... Aber es war alles perfekt und so freue ich mich sehr, euch dieses herbstliche Rezept ans Herz zu legen.

Aller Nebel, Regen, düstere November-Stimmung können einem nichts mehr anhaben. Es ist schon eine Freude und Abenteuer, die Ravioli zuzubereiten. Gekrönt von höchster Zufriedenheit in allen Belangen, anschließend vor seinem Teller zu sitzen und Ravioli um Ravioli zu genießen.

Ich bin kein Freund von „Ölbädern“. Gerne werden Ravioli in Butter oder Öl geschwenkt. Ich habe schon bei meinen Kürbisgnocchi auf die Salbeibutter verzichtet und sie lieber

mit einem cremigen Pesto angerichtet.

Hier passen ein paar Spritzer aromatisches Kürbiskernöl und frisch geröstete Kürbiskerne ganz hervorragend als Beigaben. Begleitet von einem knackigen, grünen Salat mit Weintrauben ein Gedicht. Das Dressing habe ich aus grobkörnigem, süßem Senf, Orangensaft und Kürbiskernöl gemixt, das war das i-Tüpfelchen.



Kürbisfüllung, die übrig bleibt, eignet sich als Dip oder Brotaufstrich

Ich kann es nur immer wieder betonen: hier fehlt nichts vom Tier. Keine Zutat tierischen Ursprungs würde etwas an dem großartigen Ergebnis ändern. Der Nudelteig wird normalerweise mit Eiern gemacht, die Teigränder mit Eiweiß zugeklebt und gerne werden Nudelgerichte mit Parmesan gekrönt.

Der Teig gelingt ohne Ei, die Ränder halten mit Wasser und beim Topping kann man kreativ sein. Granatapfelkerne würden übrigens auch noch perfekt passen...

Es bleibt etwa die Hälfte der Kürbisfüllung übrig. Diese ist der ideale Dip oder kann als Brotaufstrich verwendet werden.

Rezept für Herbstliche Kürbistravioli mit cremiger Füllung aus Hokkaido, Zwiebel und Knoblauch

für 4 Personen (etwa 36 Stück)

Zutaten:

Für den Nudelteig:

- 200 g Dinkelmehl (Typ 630)
- 200 g Hartweißengrieß (feinkörnig für Nudelteige)
- 200 ml Wasser
- 1/2 TL Salz
- 2 EL Olivenöl

Für die Füllung:

- 500 Gramm Hokkaidokürbis (geputzt)
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 4 EL Olivenöl
- 20 g Kürbiskerne
- Salz
- frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
- Muskatnuss

Zum Anrichten:

- geröstete Kürbiskerne
- Kürbiskernöl

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen (Ober- und Unterhitze).

Den Kürbis waschen, vom Kerngehäuse befreien und in schmale Schnitze schneiden. Die Zwiebel schälen, grob zerkleinern. Den Knoblauch schälen und halbieren.

Alles in einer feuerfesten Schale verteilen, die Kürbiskerne darüber verteilen, mit dem Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

Das Gemüse etwa 30 Minuten garen, bis der Kürbis weich ist.

In der Zwischenzeit den Nudelteig zubereiten. Dafür Mehl, Grieß und Salz in eine Schüssel geben und mischen. Wasser und Olivenöl dazugießen und in der Küchenmaschine zu einem glatten Teig verarbeiten.

Hier kann man schon einmal die Konsistenz testen. Ist der Teig zu fest und ließe er sich nicht problemlos mit dem Nudelholz ausrollen, noch einen Esslöffel Wasser zugeben.

Die Geschwindigkeitsstufe erhöhen und den Teig etwa 5 Minuten kneten.

Mit einem Küchentuch abdecken und bei Zimmertemperatur 30 Minuten ruhen lassen.

Die Kürbiskerne, die man zum Anrichten über die Ravioli streuen möchte (etwa 20 Gramm), in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten. Sie sind fertig, wenn es zu Knistern anfängt.

Nun die Kürbisfüllung zubereiten.

Das Gemüse kurz abkühlen lassen, in eine hohe Rührschüssel geben und zu einer glatten Masse pürieren. Mit frisch geriebener Muskatnuss, gegebenenfalls noch etwas Salz und Pfeffer fein abschmecken.

Falls die Masse zu fest sein sollte, noch etwas Olivenöl zugeben.



Ravioliteig ausrollen, Kreise ausstechen, füllen und mit Wasser verkleben

Den Ravioliteig halbieren, dünn ausrollen und acht Zentimeter große Kreise ausstechen.

Mit einem kleinen Espressolöffel etwas Füllung auf jeden Teigkreis geben. Die freie Fläche mit Wasser bestreichen.

Die Teigtaler zu Halbmonden zusammen klappen, die Ränder gut mit den Fingern festdrücken. Dabei kann man die Ränder ruhig etwas dehnen, sollte die Füllung herausquellen.

Die Ravioli auf einem bemehlten Tuch vor dem Kochen eine Stunde ruhen lassen.

In reichlich Salzwasser die Ravioli portionsweise 5 Minuten kochen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf vorgewärmten Tellern anrichten.



Perfektes Topping für Kürbisravioli: Kürbiskernöl und geröstete Kürbiskerne
Mit Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen garnieren.