



So schmeckt Brandenburg: Ein Rezept von Olaf Kosert

GOTTSDORFER DINKEL-RAVIOLI

Zutaten

Für den Teig:

400 g Dinkelmehl 630
4 Eier
1 EL Olivenöl
½ TL Salz



Für die Füllung:

ein etwa 1,1 kg- Hokkaido-Kürbis,
für 500 g gebackenes Kürbisfleisch
50 g grobes Semmelmehl / am besten Panko (japanisches Semmelmehl)
50 g geriebener Parmesan
50 g Amaretti (italienische Mandelmakrönchen)
100 g Zwiebeln
1 Eigelb
2 Knoblauchzehen
4 EL Olivenöl
Chiliflocken

Zum Anrichten:

100 g Butter
1 Bund Salbeiblätter
50 g Pinienkerne
Parmesan zum Garnieren

Zubereitung

Für den Teig:

Mehl in eine Schüssel sieben, Salz dazugeben. In die Mitte eine Mulde drücken, die Eier in einer Schüssel etwas mit der Gabel verschlagen und mit dem Olivenöl in die Mulde geben. Alles miteinander vermengen und den Teig etwa 10 min kneten. Ist der Teig zu trocken, etwas Wasser dazugeben, ist er zu feucht, etwas mehr Mehl nehmen. In Plastefolie einwickeln und 1 - 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung:

Kürbis halbieren, vierteln, entkernen, dünn schälen, jedes Viertel längs in drei grobe Schnitze schneiden. Auf ein Backblech geben, mit 2 EL Olivenöl beträufeln. Bei 200 Grad Umluft etwa 20 min im Ofen auf mittlerer Schiene backen, bis Kürbis weich ist. Kürbisfleisch mit einer Gabel zerdrücken. Abkühlen lassen.

Zwiebel klein hacken. In den restlichen 2 EL Olivenöl ca. 4 min bei mittlerer Hitze goldbraun anschwitzen. Durchgepresste Knoblauchzehen etwa 1 min mitbraten. Semmelmehl dazugeben, etwa 3 min mitrösten. Zum Kürbispüree geben. Zerbröselte Amaretti, 50 g geriebenen Parmesan und Eigelb ebenfalls unterrühren. Kräftig mit Salz, Pfeffer und bei Bedarf mit Chiliflocken abschmecken.

Ravioli füllen:

Ravioliteig mit einem Teigschaber vierteln, den Teig, der nicht verwendet wird, wieder in Folie schlagen, damit die Oberfläche nicht austrocknet. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, Teigviertel mit dem Nudelholz oder der Nudelmaschine dünn ausrollen. Mit dem Ausstecher (9cm Durchmesser) Kreise ausstechen. In die eine Hälfte jedes Teigkreises etwas Füllung platzieren, die andere Hälfte drüberschlagen, von der Mitte aus andrücken und dabei die Luft aus der Mitte herausdrücken. Die Ränder mit einer Gabel fest andrücken, damit die Ravioli sich beim Kochen nicht öffnen.

Ravioli garen:

Einen Topf mit Wasser aufsetzen, reichlich salzen (sollte so schmecken, wie Meerwasser). Wasser sollte leicht sprudeln, nicht aber kochen. Für eine schöne gelbe Farbe einen Teelöffel Kurkumapulver ins Kochwasser geben. Die Ravioli portionsweise etwa 5 min köchelnd ziehen lassen.

In einer Pfanne die Butter zerlassen, nach Belieben Salbeiblätter kurz darin anbraten. Mit einer Schaumkelle Ravioli aus dem Wasser in die Butter geben und leicht aufschäumen lassen.

Mit geriebenem Parmesan und gerösteten Pinienkernen servieren.