

THE FLYING SCHLEMMER

KÜRBIS RAVIOLI MIT ZWIEBELPÜREE

Ein Rezept von Sternekoch Peter Fankhauser / Guat z Essen / Stumm im Zillertal

Nudel Teig

300g Mehl Griffig
3 Eier
1 Eigelb
1 Prise Salz
5 El Wasser

Ravioli Füllung

800g Hokkaido Kürbis
200g Gemüsefond
Etwas Butter, Salz, Pfeffer,
Muskatnuss, Zimt
100g Haselnüsse (gerieben und
geröstet)
100g Bergkäse (gerieben)

Zwiebelpüree

350g Zwiebel
1 Knoblauchzehe
100ml Gemüsefond
50ml Weißwein
Salz, Pfeffer



Bild Credit: Kirchgasser Photography



Zum Podcast



THE FLYING SCHLEMMER

KÜRBIS RAVIOLI MIT ZWIEBELPÜREE

Ein Rezept von Sternekoch Peter Fankhauser / Guat z Essen / Stumm im Zillertal

Zubereitung

Für den Nudelteig alle Zutaten zu ein Teig verkneten und 4h rasten lassen. (Wenn möglich vakumieren und rasten lassen)

Für die Kürbis Fülle den Hokkaido Kürbis in Spalten schneiden und im Backofen bei 180 Grad auf einen Blech mit Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zimt und Gemüsfond übergießen mit Alufolie bedecken und alles Schmorren für 50 Minuten.

400g vom geschmorten Kürbis in ein Tuch geben und gut ausdrücken. Dann den ausgedrückten Kürbis mit den geriebenen Haselnüssen und Bergkäse zu einer Fülle verarbeiten, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss abschmecken.

Als nächstes 4 schöne Kürbisspalten aufheben zum anrichten !
Den Rest des Kürbis mit der restlichen Flüssigkeit im Küchenmixer zu einem Püree verarbeiten.

Dann den Nudelteig dünn ausrollen und mit der Kürbisfülle belegen um dann Ravioli zu Formen.

Für das Zwiebel Püree den Zwiebel und Knoblauchgut anschwitzen dann mit Weißwein und Gemüsfond aufgießen. Das ganze für 10-20 Minuten kochen und dann mit dem Küchenmixer zu Püree verarbeiten.

Die Ravioli im Salzwasser für 5 Minuten kochen und dann gemeinsam mit dem Bohnenpüree sowie den Kürbisspalten am Teller schön anrichten !



Zum Podcast

