

Winterliche Kürbisravioli mit Salbeibutter und Granatapfelkernen

Der Duft von frischem Salbei und die leichte Süße von Kürbis – wohl die perfekte Kombi für kalte Wintertage. Dieses Rezept für winterliche Kürbisravioli mit Salbeibutter ist ein saisonales Highlight, das zum Genießen und Wohlfühlen einlädt.

Zubereitungszeit: 1 Std. 45 Min.

Portionen: 4

Rezept herunterladen

Zutaten

- Ravioli-Teig
- 400 g Mehl (Typ 405 oder italienisches 00-Mehl)
- 4 Eier (Größe M)
- 2 Prise Salz
- 3 EL Olivenöl
- 6 EL Wasser
- Mehl zum Ausrollen
- Füllung
 - 400 g Hokkaido-Kürbis, geschält und gewürfelt
 - 2 EL Olivenöl
 - 2 Knoblauchzehe, fein gehackt
 - 100 g Ricotta, Ziegenfrischkäse oder eine vegane Alternative (optional)
 - 2 TL Ahornsirup
 - 2 Prise Muskatnuss, frisch gerieben
 - Salz und Pfeffer nach Geschmack

- **Salbeibutter**
 - 160 g Butter oder vegane Margarine, weich
 - 40 g Butter für das Salbei-Aroma (separat)
 - 12-16 frische Salbeiblätter
 - 2 Prise Meersalz
 - **Anrichten**
 - 4 EL Granatapfelkerne
 - 2 EL gehackte Haselnüsse (optional)
 - frisch gemahlener Pfeffer
 - etwas Zitronenabrieb (optional)
-

Zubereitung

Schritt 1

Mehl auf eine Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Mulde formen. Eier, Salz und Olivenöl in die Mulde geben und mit einer Gabel langsam das Mehl einarbeiten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig etwa 5 Minuten kräftig durchkneten, bis er geschmeidig ist. In Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Schritt 2

Den Hokkaido-Kürbis schälen (Hokkaido kann auch ungeschält verwendet werden) und in kleine Würfel schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch leicht anbraten, dann die Kürbiswürfel hinzugeben. Bei mittlerer Hitze etwa 10-15 Minuten garen, bis der Kürbis weich ist. Kürbis in eine Schüssel geben und falls nötig mit einer Gabel oder einem Pürierstab leicht zerdrücken. Ricotta, Ahornsirup, Muskatnuss, Salz und Pfeffer hinzugeben und gut vermengen. Füllung abkühlen lassen.

Schritt 3

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen (ca. 1-2 mm dick). Mit einem Teigrad oder einem Messer ca. 8 cm große Quadrate ausschneiden oder rund ausstechen. Etwa 1 TL der Kürbisfüllung in die Mitte geben. Die Teigländer mit etwas Wasser oder Eigelb bestreichen und ein weiteres Teigquadrat darauflegen. Die Ränder gut andrücken und ggf. mit einer Gabel verschließen. Die Ravioli auf ein bemehltes Blech legen und mit einem Küchentuch abdecken.

Schritt 4

Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Ravioli portionsweise in das Wasser geben und 3–4 Minuten kochen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

Schritt 5

20 g Butter in einer kleinen Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Salbeiblätter hinzufügen und 1–2 Minuten leicht bräunen lassen, bis sie knusprig sind. Die restliche Butter (80 g) in eine Schüssel geben und mit einem Handmixer oder Schneebesen aufschlagen, bis sie luftig und cremig ist. Nun die abgekühlte, aromatisierte Salbeibutter langsam und vorsichtig unter die aufgeschlagene Butter heben, sodass sich das Aroma gut verteilt, ohne die Konsistenz zu verändern.

Schritt 6

Die gekochten Ravioli auf vorgewärmten Tellern anrichten. Die aufgeschlagene Salbeibutter mit einem Teelöffel vorsichtig auf die Ravioli geben. Die knusprigen Salbeiblätter darüber zerbröseln und mit den Granatapfelkernen und gehackten Walnüssen garnieren. Mit frisch gemahlenem Pfeffer und nach Belieben etwas Zitronenabrieb verfeinern.

Tipp

Hebe die aromatisierte Salbeibutter nach und nach unter die aufgeschlagene Butter, um die Konsistenz luftig zu halten. Probiere das Rezept auch mit Thymian oder Rosmarin aus, wenn du Salbei nicht zur Hand hast.

Benedikts „Faust“regel:

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
Küchen- maschine, mit
Flex- Rührer und Edelstahl-
schüssel, 3tlg.-Set
€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite Kochtopf 22x22cm mit
integriertem Siebeinsatz
€ 159,98



WOLL® Diamond Lite
Viereckpfannen 22x22 &
26x26cm inkl. Glasdeckel
€ 129,99



KOCHBLUME®
Gewürzmühlen i
Auffangkappe 5
verstellbare Mah-
Stück
€ 54,99

