

Der Bachmeier – heute: Kürbis ★

Raffinierte Ravioli

Die Kürbiszeit ist noch in vollem Gange. Das freut mich, denn das früher so unterschätzte Gemüse bietet ungeahnte Möglichkeiten. Zum Beispiel süß gehaltene Ravioli mit Kartoffelteig, die Sie sogar als Nachspeise servieren können.

Los geht es mit dem Kürbis und den Kartoffeln, die ich beide im auf 200 Grad aufgeheizten Ofen vorgare. Den Kürbis reibe ich über eine grobe Raspel, gebe ihn mit Zimtstange, Nelke, Brühe, Senfrüchten und Sirup in eine ofenfeste Kasserolle und würze mit Salz, Pfeffer und Muskat. Ich decke die Kasserolle mit Alufolie ab, steche mit einer Gabel kleine Löcher hinein und lasse den Kürbis im Ofen schoren, bis die Flüssigkeit verdampft ist.

Die Kartoffeln wickle ich in Alufolie und gare sie auf dem Ofenrost mit, bis sie weich sind.

Wenn es so weit ist, nehme ich die Kasserolle aus dem Rohr (Achtung, heißer Griff!), nehme Nelke und Zimtstange aus der Masse und rühre zwei EL Amarettibrösel, 20 g Parmesan und Chilischote unter; dabei verrühre ich den Kürbis zu grobem Mus und zerkleinere die Senfrüchte. Falls zu viel Flüssigkeit in der Masse sein sollte, drücke ich sie über einem Sieb vorsichtig aus, bevor ich sie in eine flache Form umfülle und ganz auskühlen lasse.

Die garen Kartoffeln wickle ich aus der Folie, schäle sie und drücke sie noch heiß durch die Presse. Nun häufle ich das Mehl auf der Arbeitsfläche an, verteile die Kartoffeln darauf, gebe eine ordentliche Prise Salz darüber und verarbeite alles mit etwa drei bis vier EL Wasser zu einem glatten Teig, den ich mit dem Nudel-

holz – besser mit einer Nudelmaschine – zu zwei bzw. vier möglichst gleich großen dünnen Teigbahnen auswalze.

Die Teigbahnen lege ich dann auf der bemehlten Arbeitsfläche aus. Auf die Hälfte der Bahnen setze ich nun im Abstand von ungefähr drei Zentimetern mit einem Löffel kleine Häufchen der Füllung und klappe die zweite Teighälfte darüber. Dabei muss ich darauf achten, die Zwischenräume gut anzudrücken. Mit einem Messer oder mit einem Ausstecher schneide ich Ravioli aus und drücke die Kante nochmals gut an.

Jetzt geht's auf die Zielgerade: Ich siede die Ravioli in reichlich Salzwasser und einem TL Olivenöl. Nach zwei bis drei Minuten steigen sie an die Oberflä-

che, und ich nehme sie mit dem Schaumlöffel heraus.

In einer Pfanne habe ich inzwischen die Butter erhitzt, die restlichen Amarettibrösel sowie die Orangenschale eingestreut. Wenn die Butter ganz leicht Farbe angenommen hat, gebe ich die Ravioli dazu und schwenke sie vorsichtig durch.

Zum Anrichten gebe ich die Ravioli auf vorgewärmte Teller, bestreue sie mit dem restlichen Parmesan sowie den Amarettibröseln aus der Pfanne. ★

An Guadn
Hans-Jörg Bachmeier



Foto: Bachmeier

Zutaten für 4 Personen:

- 400 g geputzter Muskatkürbis (ca. 600 g ungeputzt)
- 1/2 Zimtstange
- 1 Gewürznelke
- 0,1 l Gemüse- oder Geflügelbrühe
- 2 in Sirup eingelegte Senfrüchte
- 1 EL Sirup aus dem Senfrüchteglas
- Salz, Pfeffer aus der Mühle, frisch geriebener Muskat
- 4 EL Amarettini, am besten Biscotti di Prato (in italienischen Feinkostläden erhältlich), zerstoßen
- 30 g frisch geriebener Parmesan
- 1/2 getrocknete, zerstoßene Chilischote
- 125 g gewaschene mehligere Kartoffeln
- 250 g Mehl (Typ 405) plus Mehl für die Arbeitsfläche
- 1 EL Olivenöl
- 100 g Butter
- 1 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange

