

Aus Folge #44

MILLE 1 UND DIE ZIMMERTEMPERATUR DEINES VERTRAUENS

Kürbis-Ravioli mit Salbeibutter und Pecorino von Adrian Anders
aus dem **Piacere Nuovo** in München

Zutaten für 2 Portionen

Teig:

100 g Mehl
100 g Hartweizengrieß
100 ml kaltes Wasser
Olivenöl
1 Ei

Füllung:

400 g Kürbisfleisch vom Hokkaido
1 EL Butter
1 mittlere Zwiebel
Salz und Pfeffer
60 g Pecorino, frisch gerieben
1 Eigelb
Muskat (am besten frisch reiben)
Salbeiblätter

Zubereitung

Die Füllung: (am besten am Vortag vorbereiten, da sie dann schön durchziehen kann)

Den Hokkaido waschen und in Würfel schneiden, ebenso die Zwiebel fein würfeln. Die Zwiebel mit Butter glasig andünsten, den Kürbis dazugeben und weichkochen. Danach den geriebenen Pecorino und ein Eigelb unterheben. Mit Muskatnuss abschmecken.

Der Teig: Mehl und Hartweizengrieß in einer Schüssel gut vermischen. Das Ei, Wasser und Salz dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig in Klarsichtfolie gewickelt rund eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.



SENTI VINI

Den Nudelteil nach dem Ruhen aus dem Kühlschrank nehmen und auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Dann entweder von Hand oder mit einem Ravioli Aufsatz die Ravioli formen und jeweils mit einem halben TL der Masse füllen. In siedendem (nicht mehr kochendem) Salzwasser ca. 2-4 Min. garen, danach abtropfen.

In einer Pfanne die Salbeiblätter mit Salz, Wasser und Butter auf mittlerer Stufe erhitzen. Die Ravioli dazu geben und ein paar Minuten mitkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach dem Anrichten auf dem Teller noch etwas geriebenen Pecorino darüber geben.

Buon appetito!

KOCHWISSEN

Die Muskatnuss kommt vom sogenannten Muskatbaum (ursprünglich aus Südostasien) und ist ein sehr beliebtes Gewürz. Sie ist bekannt für ihr würziges, leicht scharfes und intensives Aroma.

Am besten reibt man sie mit einer extra Muskatreibe frisch, das ist deutlich intensiver als die bereits geriebenen Pulver. Dann reicht auch wirklich eine leichte Prise, um herzhaften Speisen den letzten Schliff zu geben.

Antonia's Weinempfehlung:
Pratello Mille 1 Garda Rosso DOC 2020

