



UNSER TIPP:

Nachdem die Ravioli gefroren sind, kann man sie perfekt im Froster in einer Vorratsdose stapeln. Als Soße passt gut Salbeibutter, das Pesto vom Allgäuer Weißlacke g. U. oder eine Meerrettich-Soße.

ALLGÄUER WEIßLACKER G.U.

Kürbisravioli mit Allgäuer Weißlacke



ZUTATEN NUDELTEIG:

350 g Hartweizengrieß
150 g Weizenmehl Type 550
4 Eier
2 Eigelb
1 EL Balsamico bianco
Salz
evtl. eine Messerspitze
Rote-Bete-Pulver

ZUTATEN KÜRBISFÜLLUNG:

400 g Kürbis (bevorzugt Hokkaido)
40 g Butter
100 ml Wasser
8 Blätter Salbei, frittiert
Abrieb von ½ Bio-Zitrone
Salz, Pfeffer
200 g Quark
80 g Allgäuer Weißlacke g. U.
2 Eigelb
50 g Semmelbrösel
1 TL Rohrzucker
Quatre-épices

ZUBEREITUNG NUDELTEIG:

Alle Zutaten für den Nudelteig in der Küchenmaschine mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. In Folie einwickeln und für 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

ZUBEREITUNG KÜRBISFÜLLUNG:

Den Kürbis halbieren, Kerne entfernen und in jede Hälfte 20 g Butter füllen. In eine Auflaufform geben, das Wasser eingießen und den Deckel schließen. Im vorgeheizten Ofen bei 140 °C sehr weich schmoren. Kürbis, Salbei und Zitronenabrieb im Mixer sehr fein pürieren, würzen und im Mixbecher abkühlen lassen.

Quark, Weißlacke, Eigelbe, Semmelbrösel, Zucker und Gewürzmischung hinzugeben und kurz durchmischen. Die Konsistenz muss so trocken sein, dass man mit zwei Löffeln Nocken formen kann. Ist die Masse noch zu weich, gibt man noch ein paar Semmelbrösel dazu. Masse in einen Spritzbeutel füllen.

Dann den Teig mit der Pastamaschine stufenweise bis zur dünnsten Stufe ausrollen. Anschließend die Kürbismasse als große Tupfen (etwa in Größe einer 2-Euro-Münze) auf die untere Hälfte einer Teigbahn im Abstand von jeweils etwa 3 cm setzen. Die obere Hälfte mit wenig kaltem Wasser einpinseln, bis sie sich weißlich färbt.

Dann die obere Hälfte auf die untere Hälfte klappen. Zwischen den Tupfen die Luft herausdrücken und die beiden Teiglagen fest andrücken. Portionieren.

Jetzt friert man die Ravioli am besten sofort ein (flach neben-einander liegend) und kocht sie dann in siedendem Salzwasser nach Bedarf. Natürlich kann man die Ravioli auch sofort kochen, wird aber nicht unbedingt empfohlen.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayertruck