Kürbisravioli | Kreuzkümmel | karamellisierten Maronen

Dauer:	1 h 40 min
Schwierigkeit:	Mittel
Zusatzinfos:	Vegetarisch

4 Portionen

Equipment:

optimal	Mörser
1	Mixer

Gewürze & Zutaten Pastateig:

300 g	Weizenmehl (Type 405)
1/2 TL	Salz
2	Eier
4	Eigelb

Gewürze & Zutaten Kürbisfüllung:

1	Hokkaidokürbis
1,5 TL	Geräucherter Banasura Hochlandpfeffer
1 TL	Kreuzkümmel
1 TL	Salz
	Olivenöl
1	unbehandelte Zitrone

Weitere Gewürze & Zutaten:

etwas	Butter
etwas	Salbei
etwas	Knoblauch
etwas	Maronen
etwas	Honig
etwas	Balsamico aus der Acetaia San Giacomo

Zubereitung

Pastateig

1 Das Mehl und das Salz auf eine Arbeitsfläche geben, eine Kuhle bilden und die Eier und das Eigelb in die Kuhle geben. Langsam beginnen die Eier in das Mehl einzuarbeiten. Nach Bedarf ein wenig Wasser hinzugeben und weitere 10 Minuten kneten. Hierbei wiederholt den Teig zum Glattkneten mit den Haballen auseinander rücken und wieder zusammenlegen. Solange wiederholen, bis der Teig eine homogene, geschmeidige Konsistenz hat. Danach 1 Stunde in Frischhaltefolie im Kühlschrank ruhen lassen.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim

Kürbisfüllung

1 Den Ofen auf 200 °C vorheizen, den Kürbis gut waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Anschließend den Kürbis in Streifen schneiden und in einer Ofenform verteilen. Zum Würzen 3 TL Banasura Hochlandpfeffer und 2 TL Kreuzkümmel in einem Mörser mahlen und mit einem TL Salz über den Kürbis geben. Noch etwas Olivenöl über den Kürbis und ab in den Ofen.

2 Nach 20 Minuten ist der Kürbis fertig und sollte ein wenig auskühlen, bevor er zu einer homogenen Masse gemixt wird. Für die Frische noch die Schale einer halben Zitrone reiben und einarbeiten.

Ravioli füllen

1 Den Pastateig in einer Pastamaschine zu langen dünnen Bahnen ausrollen (möglichst mehrmals durchlassen und sehr dünn ausrollen – wir machen ja keine Maultaschen) und ggf. auf einer leicht bemehlte Ravioliform platzieren. Nun die Pastafüllung in kleinen (ca. 1TL) Häufchen auf den Teig geben. Hierfür ist es sehr empfehlenswert, sich einen Spritzbeutel (beispielsweise aus einer Gefriertüte) zu basteln. Anschließend eine zweite Pastabahn auf die Füllung legen und dabei darauf achten, dass möglichst wenig Luft eingeschlossen wird. Nun die Ränder gut andrücken und den Teig mit einer Form (hierfür kann man notfalls eine Plätzchenformen oder eine Espressotasse nehmen) ausstechen oder in der Ravioliform gut abrollen.

Finish

1 Für das Finish die Maronen in Butter mit 1 EL Honig karamellisieren und die Ravioli in Salbeibutter mit ein wenig Knoblauch schwenken. Zuletzt schön anrichten und mit unserem hochwertigen Balsamico verfeinern.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim