



Hausgemachte Kürbis-Ricotta-Ravioli

auf einer fruchtigen Tomaten-Orangen-Jus (für 2 Personen)

Zutaten

125 g Mehl
 1/2 gestrichener TL Salz
 1 Ei GR. L
 100 g Kürbis (Hokkaido)
 75 g Ricotta
 1 Eigelb
 1/2 TL gehackte Petersilie
 1 EL Tomatenmark
 300 ml Orangensaft
 1 mittelgroße Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 1 geschälte Karotte
 100 g geputzten und geschälten Sellerie
 2 Stiele Basilikum
 1 TL Rohrzucker
 2 EL Olivenöl
 100 ml Gemüsebrühe
 425 g geschälte Tomaten (Dose)
 Muskatnuss
 Salz
 Pfeffer aus der Mühle



Zubereitung

Mehl, Ei und Salz auf einer Arbeitsfläche zu einem glatten, leicht glänzenden, aber festen Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und bei Zimmertemperatur mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Während der Teig ruht, kann die Füllung vorbereitet werden. Dafür den Kürbis auf der Küchenreibe fein raspeln, mit Eigelb, Ricotta und Petersilie in einer Schüssel gründlich vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und kühl stellen.

Für den Tomaten-Orangen-Jus den Orangensaft in einem Topf etwa zur Hälfte einkochen lassen. Karotte, Sellerie, Zwiebeln klein schneiden und in etwas Olivenöl anbraten, dann den geschälten und kleingeschnittenen Knoblauch dazu geben. Wenn alles schön angebraten ist eine Prise Rohrzucker dazu geben, damit das Gemüse karamellisiert. Mit Tomatenmark weiter anbraten. Dann die geschälten Tomaten und die Gemüsebrühe hinzugeben. Den frischen Basilikum klein schneiden und auch mit in den Topf geben, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei mittlerer Hitze so lange kochen, bis das Gemüse weich ist. Dann alles mit dem Mixstab fein pürieren. Nun den eingekochten Orangensud unterrühren.

Den Teig aus der Folie nehmen und nochmals gründlich durchkneten. Dann den Teig durch die Nudelmaschine drehen bis die gewünschte "Stärke" erreicht ist. Auf der Arbeitsfläche ausbreiten und pro Ravioli ca. 1 TL Füllung auf die Teigbahn geben. Eine 2. Teiglage vorsichtig darauf legen und jeweils neben der Füllung andrücken. Runde Ravioli ausstechen.

In einem großen Topf Wasser mit 1 TL Salz aufkochen, die Nudeltaschen vorsichtig ins Wasser gleiten lassen und 3 bis 4 Minuten köcheln lassen. Die Ravioli durch ein Sieb gießen und mit dem Tomaten-Orangen-Jus auf vorgewärmten Tellern anrichten – Fertig!

Das Herzblut St. Pauli Küchenteam wünscht einen guten Appetit!

