

Menschen, die über eine eher geringe kulinarische Bildung verfügen – zu denen auch ich bis vor einigen Jahren zählte – haben angesichts des heutigen Gerichts ganz bestimmte, nicht miteinander kompatible Vorstellungen. Ravioli kommen aus der Dose, wo sie in schleimigen Tomatenpamp schwimmen. Und Kürbis hat süß-sauer zu sein und aus dem Glas stammen. Beides falsch. Ravioli nehmen wir einmal als Oberbegriff für gefüllte Nudeln italienischer Bauart. Und bei Kürbis denken wir nun einfach mal an die dicken Früchte in Orange, Hellbraun oder Beige, die beim gutsortierten Gemüsehändler ab September herumliegen. Selbst Ravioli herzustellen und mit frischgemachtem Kürbismus zu füllen, ist nicht schwer. Das Ergebnis ist so fein, dass die Mitesser mit der Zunge schnalzen und ultimativ Nachschlag fordern.

Die Zutaten (für 4 Portionen):

Für die Nudeln:

240 g Weizenmehl 405

Prise Salz

2 ~ 3 Esslöffel bestes Olivenöl

100 ml Wasser

Für die Füllung:

1/2 mittelgroßer Hokkaido-Kürbis

1 ~ 2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

50 g geriebener Parmesan

bisschen Olivenöl

1/2 Glas trockenen Weißwein

60 ml Gemüsebrühe

Salz

Pfeffer aus der Mühle

frisch geriebene Muskatnuss

Die Zubereitung:

Gib das Mehl durch ein Sieb in eine große Rührschüssel bzw. die Schüssel deiner Küchenmaschine. Wirf die Prise Salz hinein und drück eine Mulde in die Mitte, in die du das Öl gibst. Mit einer Gabel vermischt du die Bestandteile erst einmal ganz locker. Tu drei

Viertel vom (nicht zu kalten) Wasser dazu und misch es ebenfalls unter. Nun musst du den Teig sehr lange, gleichmäßig und nicht zu schnell mit den Knethaken von Rührgerät oder Maschine durchkneten. Wird er zu zäh, füge mehr Wasser hinzu. Erst nach einer Viertelstunde wird er die richtige Konsistenz haben. Dann wickelst du ihn in Klarsichtfolie und lässt ihn im Kühlschrank mindestens eine Stunde ruhen.

Inzwischen bereitest du die Füllung zu. Das Gute am Hokkaido ist, dass er nicht geschält werden muss. Nach dem Halbieren holst du lediglich das Gemüschel mit den Kernen raus. Das geht mit einem Esslöffel ganz einfach. Dann schneidest du den halben Kürbis in Spalte, die du schließlich in relativ kleine Würfel zerlegst. Würfel die Schalotte und mach Scheiben aus der Knoblauchzehe. Gib ein wenig Olivenöl in die Pfanne und schwitz beides an. Nun gibst du die Kürbiswürfel hinein und lässt sie ebenfalls ein wenig schwitzen. Dreh die Platte hoch und löscht mit dem Wein ab. Gib die Brühe hinzu und lass die Masse und ständigem Rühren fast trocken einkochen – es soll ein homogenes Mus entstehen, das kaum Flüssigkeit abgibt. Nimm die Pfanne vom Herd und würz die Füllung mit Salz, Pfeffer und reichlich Muskatnuss. Heb den Parmesan unter – fertig.

Am besten geht's mit der Nudelmaschine, du kannst aber den Teig auch einfach mit dem Nudelholz dünn ausrollen. Das am besten portionsweise. Der Teig sollte so dünn sein, dass du das Muster vom Küchenhandtuch darunter erkennst. Halbrunde Ravioli entstehen, indem du aus dem Teig mit einem Trinkglas Kreise ausstichst. Gib jeweils auf die eine Seite des Kreises einen Teelöffel Füllung. Mach die Ränder mit einem feuchten Küchenpinsel nass, schlag die eine Hälfte über die andere und drück die Ränder an. Zuletzt kannst du sie noch mit den Zinken einer Gabel zusammendrücken; das ergibt auch das typische Ravioli-Muster.

Lass in einem möglichst großen Pott (mindestens 5 Liter!) Salzwasser heiß werden. Es soll nicht sprudelnd kochen, sondern nur simmern. Lass die Ravioli einzeln und nacheinander hinein gleitn. Sie brauchen maximal drei Minuten zum Garen. Sind sie fertig, steigen sie an die Oberfläche, und du kannst sie mit dem Schaumlöffel heraus heben. Ich serviere die Kürbisravioli am liebsten in Salbeibutter, aber auch in Olivenöl, das mit ein bisschen Knoblauch parfümiert wurde, schmecken sie prima.