Weihnachtsmenü

KOMPOSITION 2024

VON GERHARD WIESER

finedining
CASTEL

Kürbisravioli

Thymianbutter, Parmigiano Reggiano

Karamellisierte Kürbiskerne, Sauerrahm, Kerbel

Sommelière Ivana Capraro
empfiehlt passend dazu:

Dis Cumieris | Malvasia Istriana 2016
Tenuta Vie di Romans
Friaul, Italien

Zutaten

für 4 Personen

Nudelteig

- *120g Dinkelmehl weiß*
- *50g Hartweizenmehl*
- *30g Dinkelvollkornmehl*
- *2 Eier*
- *Salz*

Kürbis-Füllung

- *500g Kürbis*
- *2 EL Olivenöl*
- *1 Thymianzweig*
- *40g Parmesan gerieben*
- *2 EL Toastbrot gerieben oder gemixt*
- *Salz*
- *Pfeffer schwarz aus der Mühle*

Garnitur

- *2 EL karamellisierte Salz Kürbiskerne*
- *2 EL Sauerrahm*
- *4 EL Parmigiano Reggiano, gerieben*
- *Kerbelblätter*

Zubereitung

Nudelteig

- *Die drei Mehle, Eier und Salz vermischen und zu einem geschmeidigen, aber doch relativ festen Teig kneten.*
- *Den Teig mit einer Klarsichtfolie gut zugedeckt, eine ½ Stunde ruhen lassen.*

Kürbis-Füllung

- *Kürbis waschen und vierteln und dann mit dem Olivenöl, dem Thymianzweig auf eine Alufolie legen, mit Salz und Pfeffer würzen und gut verschließen.*
- *Im Backofen bei 160 Grad 30 Minuten garen. Den Kürbis aus der Folie nehmen, mit einem Löffel aus der Schale rauskratzen und das Ganze fein pürieren.*
- *Den geriebenen Parmesan, geriebenes Weißbrot, Olivenöl dazu geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.*
- *Alles in einen Spritzbeutel füllen.*

Fertigstellung

- *Den Teig mit der Nudelmaschine dünn ausrollen und mit einem Pinsel mit Wasser anfeuchten.*
- *Die Füllung mit einem kleinen Löffel oder mittels Spritzsack auf die Hälfte der Teigblätter geben.*
- *Mit den restlichen Nudelteigblatt abdecken.*
- *Sofort mit den Fingern oder einem Ausstecher die Ränder andrücken und rund ausstechen.*
- *Die Ravioli in Salzwasser für eine Minute kochen und in flüssiger Butter schwenken.*
- *In einen vorgewärmten Teller geben. Mit den karamellisierten Kürbiskernen, dem Sauerrahm und dem Kerbel garnieren.*
- *Mit geriebenen Parmigiano Reggiano und schwarzen Pfeffer servieren.*

Tipp

- *Servieren Sie dazu Amaretti Kekse oder Brotcroutons.*

Wir wünschen Ihnen

frohe Weihnachten und

ein gutes neues Jahr.

Castel

www.hotel-castel.com