

Kürbissuppe mit Blutwurst- Ravioli & Lauch

Zubereitung

...der Kürbiskernsuppe

1. Zuerst wird der Kürbis von der Schale und den Kernen befreit und in ca. 2 cm große Stücke geschnitten
2. Die Haushaltszwiebeln schälen und in Würfel schneiden.
3. Butter in einen breiten Topf geben und bei hoher Temperatur schmelzen lassen.
4. Darin die Zwiebel- und Kürbiswürfel anschwitzen.
5. Mit dem Weißwein ablöschen und diesen einkochen.
6. Den Gemüsefond nun aufgießen und das Gewürzsäckchen zugeben und mit den Gewürzen und dem Balsamicoessig abschmecken.
7. Bei mäßiger Temperatur so lange köcheln lassen, bis man die Kürbiswürfel leicht zerdrücken kann.
8. Nun pürieren und gegebenenfalls nachschmecken.

...für den Ravioliteig

1. Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Kuhle in die Mitte drücken.
2. Die Eier und die restlichen Zutaten hineingeben und zu einem Teig verkneten.
3. Mit Klarsichtfolie einpacken und im Kühlschrank für eine halbe Stunde ruhen lassen.

Einkaufsliste

Quelle: Eigene Kreation
Benötigte Zeit: 2 h

Zutaten:

...für die Kürbissuppe

- * 1 Muskatkürbis
- * 2 Gemüsezwiebeln
- * 200 ml Weißwein
- * 2,5 l Gemüsefond
- * 50 g Butter
- * 1 Gewürzsäckchen mit 3 x Lorbeerblätter, 10 zerstoßene Pfefferkörner, 5 x Pimentkörner
- * Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker
- * Balsamicoessig „weiß“

...für den Ravioliteig

- * 250 g Mehl (405)
- * 135 g Eigelb (1 Eigelb = 20 g)
- * 25 g Vollei (1 Vollei = 50 g)
- * etwas Milch
- * etwas Olivenöl
- * Salz, Pfeffer

...für die Füllung

- * 200 g Blutwurst
- * 1 Birne
- * 1 x Schalotte
- * etwas Birnensaft

...und zum Ausgarnieren noch nach Belieben

- * Milchschaum
- * Kürbiskernöl
- * Lauch

...für die Füllung der Ravioli

1. Die Schalotten und die geschälte und entkernte Birne in Brunoise schneiden und mit etwas Butter in einer Pfanne anschwitzen.
2. Mit dem Birnensaft ablöschen und die geschälte, klein geschnittene Blutwurst hinzugeben.
3. Bei mittlerer Temperatur und gelegentlichem Rühren diese nun zu einer gleichmäßigen Masse kochen.
4. Das Ganze nun in eine Schale geben und auskühlen lassen. Für eine Verarbeitung als Raviolifüllung



Kürbissuppe mit Blutwurst- Ravioli & Lauch

sollte die Masse nicht vollständig auskühlen, da die Blutwurst dann wieder fest wird und diese so schwieriger zu verwenden ist.

Die Füllung nun für die Herstellung der Raviolis benutzen und in gesalzenem Wasser abkochen.

Die Füllung nun für die Herstellung der Raviolis benutzen und in gesalzenem Wasser abkochen.

Die Füllung nun für die Herstellung der Raviolis benutzen und in gesalzenem Wasser abkochen.

Anrichten

1. Den Lauch längs halbieren und feine Streifen schneiden.
2. Diese nun in einer Pfanne mit etwas Butter anschwitzen und mit Salz, Pfeffer & Muskat abschmecken.
3. Die fertig abgekochten Raviolis zugeben und mit etwas Fond in dem Lauch dünsten und glasieren.
4. Die Suppe in einen Teller geben, Raviolis einsetzen und mit dem Lauchgemüse garnieren. Milchschaum und Kürbiskernöl nach Belieben zufügen.
5. Fertig!

Einkaufsliste

Quelle: Eigene Kreation
Benötigte Zeit: 2 h

Zutaten:

...für die Kürbissuppe

- * 1 Muskatkürbis
- * 2 Gemüsezwiebeln
- * 200 ml Weißwein
- * 2,5 l Gemüsesfond
- * 50 g Butter
- * 1 Gewürzsäckchen mit 3 x Lorbeerblätter, 10 zerstoßene Pfefferkörner, 5 x Pimentkörner
- * Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker
- * Balsamicoessig „weiß“

...für den Ravioliteig

- * 250 g Mehl (405)
- * 135 g Eigelb (1 Eigelb = 20 g)
- * 25 g Vollei (1 Vollei = 50 g)
- * etwas Milch
- * etwas Olivenöl
- * Salz, Pfeffer

...für die Füllung

- * 200 g Blutwurst
- * 1 Birne
- * 1 x Schalotte
- * etwas Birnensaft

...und zum Ausgarnieren noch nach Belieben

- * Milchschaum
- * Kürbiskernöl
- * Lauch

