

GRAN RAVIOLO FONDUE AU CHASSELAS MIT KÜRBIS UND HASELNUSS-SALBEI-CRUNCH

PASTA

10 Portionen

Hotel, Restaurant, Catering

ZUTATEN

GRAN RAVIOLO
- LA PASTERIA, Gran Raviolo Fondue au Chasselas, 50 Stück
- Salbeibutter vom Haselnuss-Salbei-Crunch
- Salz, Pfeffer

KÜRBISSAUCE
- Zwiebel, 1 Stück
- Kürbis, 450 g
- Weisswein 5 ml
- Sahne, 100 ml
- Butter, 30 g
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

GERÖSTETER BUTTERNUT-KÜRBIS
- Butternut-Kürbis, 400 g
- Knoblauchzehe, 1 Stück
- Etwas Olivenöl, Thymian und Salz

MARINIERTER HOKKAIDO-KÜRBIS
- Hokkaido Kürbis, 200 g
- Weisser Balsamico, 2 EL
- Olivenöl, 1 EL
- Salz, Pfeffer

FINISH
- Haselnuss-Salbei-Crunch
- Kräuteröl

ZUBEREITUNG

GRAN RAVIOLO
1. Gran Raviolo in kochendem Salzwasser 3–4 Minuten garen und vorsichtig abtropfen lassen. Anschliessend in der warmen Salbeibutter schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

KÜRBISSAUCE
2. Zwiebel und Kürbis klein schneiden und mit etwas Butter in einer hohen Pfanne andünsten.
3. Weisswein ablöschen, Gemüsebrühe dazugeben und den Kürbis weich kochen.
4. Anschliessend pürieren. Bei Bedarf nochmals etwas Gemüsebrühe dazugeben.
5. Mit Rahm verfeinern und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Es soll eine dickflüssige Sauce entstehen.
6. Vor dem Anrichten erwärmen und mit Butter aufmontieren.
7. Für die Sauce die Abschnitte von Hokkaido- und Butternut-Kürbis verwenden und auf insgesamt ca. 450 g Kürbis ergänzen.

GERÖSTETER BUTTERNUT-KÜRBIS
8. Kürbis schälen, in etwa 1,5 cm grosse Würfel schneiden. Mit Olivenöl, Salz, Knoblauch und Thymian marinieren.
9. Im Ofen bei 200 °C ca. 10 Minuten rösten, bis die Würfel weich und leicht gebräunt sind. Bis zum Anrichten warm halten.
10. Kürbisabschnitte für die Sauce verwenden.

MARINIERTER HOKKAIDO-KÜRBIS
11. Kürbis mit der Aufschnittmaschine oder einem Sparschäler in feine Bahnen schneiden.
12. Mit weissem Balsamico, Olivenöl, Salz und Pfeffer marinieren und kühl stellen.
13. Nach Wunsch die Kürbisbahnen vor dem Anrichten aufrollen. Kürbisabschnitte für die Sauce verwenden.

TIPP! Kürbissauce als Basis verwenden, darauf 6 Raviolo drappieren und mit Kürbis anrichten. Haselnuss-Salbei-Crunch, ein wenig Kräuteröl und frischen Kräutern/Sprossen/Blüten als Garnish verwenden.

- [ ] Frische Kräuter, Sprossen oder Blüten

Weitere Rezepte findest du auf foodservice.hilcona.com