

Frisch gekocht
Montag, 14. November 2016



Rezept von Paul Ivic

Gewürz-Gnocchi mit Kürbis, Granny Smith & Trüffel

40 Minuten/ aufwendig



Zutaten für 4 Personen

500 g gekochte Kartoffeln, 180 g Bio-Weizenmehl (Universal), 80 g Topfen, 4-5 Eidotter, 10 g Butter, Muskatnuss, Meersalz, 3 TL Currypulver (alternativ Ras el-Hanout).

Für die Kürbissauce: 1 Schalotte, 2 EL Olivenöl, 120 g Muskatkürbis (alternativ „Langer von Neapel“), 300 ml Gemüsefond, Meersalz, Saft und Abrieb von einer Limette (unbehandelt), 1-2 EL Crème fraîche.

Außerdem: 250 g fein geschnittene Kürbiswürfel, 1 Schalotte (in Würfel geschnitten), 1 Handvoll Baby-Blattspinat, 1 Granny Smith-Apfel, 150 g Sommertrüffel, Olivenöl.

Zubereitung

Die Kartoffeln in einem Topf in Salzwasser weich kochen. Abgießen und noch heiß schälen, zwei Mal durch eine Kartoffelpresse drücken und auskühlen lassen.

Muskatnuss, Meersalz und Currypulver mit der Butter etwas erwärmen und mit Kartoffeln, Mehl, Topfen und Eidottern rasch zu einem glatten Teig mischen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu etwa 2 cm dicke Rollen formen. Mit einer bemehlten Teigkarte 2 cm lange Stücke schneiden und zu ovalen Kugeln formen. Die Gnocchi in leicht kochendes Salzwasser geben. Wenn sie nach oben steigen, in 2 bis 4 Minuten gar ziehen lassen. Für die Kürbissauce die geschnittene Schalotte in Olivenöl anschwitzen. Den Kürbis in Würfel schneiden und hinzufügen. Mit Fond aufgießen und weich garen, danach mixen. Mit geriebener Schale und Saft der Limette und Salz abschmecken, zum Schluss die Crème fraîche einrühren.

Den Trüffel putzen und waschen, in Scheiben und dann in Stifte schneiden. Etwas Olivenöl erwärmen, Schalotten- und Kürbiswürfel darin kurz anschwitzen und die Trüffelstifte zugeben. Mit der Kürbissauce aufgießen. Die Spinatblätter und die gekochten Gnocchis hinzufügen.

Den Apfel fein reiben und mit zwei Löffeln Nocken formen. Zu den angerichteten Gnocchi geben.