

Frisch gekocht



Rezept von Andreas Döllerer

Kürbisgnocchi mit Ingwer

2 Stunden 30 Minuten (ohne Gefrierzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

Für den Kürbis-Sud: 350 g Muskatkürbis (mit Schale), Kümmel, Olivenöl, 1-2 EL Butter, 300 ml heller Gemüsefond, Meersalz, Pfeffer.

Für die Gnocchi: 1 kg Erdäpfel (im Rohr gebacken, geschält und gepresst), 100 g braune Butter, 120 g Eigelb, 150 g glattes Mehl, 150 g Maisstärkemehl, Salz, Pfeffer, Muskatnuss.

Für den Kürbis: 200 g Muskatkürbis (in 5 mm-Würfel geschnitten), 50 g frischer Ingwer (klein geschnitten), Salz, Pfeffer, 1 EL Butter, 4 cl trockener Wermut (Noilly Prat), frischer Majoran, geröstete Kürbiskerne.

Zubereitung

Für den Fond den Kürbis grob einschneiden, mit Meersalz und Kümmel würzen. Mit Olivenöl beträufeln, mit Alufolie abdecken und 120 Minuten im Rohr bei 160 °C garen. Mit einem Löffel das Fruchtfleisch auskratzen. Den gegarten Kürbis in Butter anschwitzen und mit dem Gemüsefond auffüllen. 10 Minuten köcheln lassen, mixen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kürbiswürfel in Butter anschwitzen, Ingwer zugeben und mit Noilly Prat ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Kürbis-Sud auffüllen und etwa 5 Minuten köcheln.

Für die Gnocchi gepresste Erdäpfel, braune Butter, Eigelb, Mehl und Maisstärkemehl rasch zu einem Teig kneten, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Den Erdäpfelteig in kleine Teile portionieren und zu Kugeln formen. Stückweise vorsichtig auf einen Gabelrücken drücken und darüberrollen. Auf Backpapier legen und einfrieren. Gefroren in gut gesalzenes Wasser legen und 3 bis 4 Minuten garen.

Die Gnocchi mit dem Kürbis in tiefen Tellern anrichten, mit Majoran und Kürbiskernen servieren.

Die Lachsforelle mit dem Süßkartoffel-Tatar in tiefen Tellern anrichten, Suppe zugießen und mit Salbei dekoriert servieren.