



Kürbisgnocchi in Salbeibutter

Zutaten:

600 g Kürbis geputzt
300 g Kartoffeln, mehlig
250 g Weizenmehl
1 Ei
100 g Butter
6 große Blätter Salbei
¼ TL Salz
Pfeffer
Muskatnuss, gerieben
Parmesan

Kürbismousse Zutaten für 6 Portionen Mousse

450 g Flaschenkürbis
1 Bio-Orange
1 Bio-Zitrone
½ Vanilleschote
10 g Ingwer (frisch)
1 Zimtstange
6 Blätter weiße Gelatine
2 Eiweiß (Kl. M)
Salz
50g Zucker
250ml Schlagsahne

Florentiner

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

20g Cranberrys (getrocknet)
40g Zucker
10g Honig
20g Butter
20ml Schlagsahne
20g Mandelkerne (in Blättchen)
40g Kürbiskerne
1 TL Mehl
200ml Holunderbeerensaft
Bratschlauch, Backpapier

Zubereitung:

Backofen auf 160 Grad (Umluft) bzw. 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Geputzten Kürbis in schmale Streifen schneiden und im Backofen ca. 30 Minuten lang backen. Kartoffeln waschen und mit der Schale in Wasser garen. Sobald sie gekocht sind, heiße Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Kürbis aus dem Ofen nehmen und ebenfalls durch die Kartoffelpresse drücken. Kartoffeln und Kürbis abkühlen lassen.

Anschließend Mehl, Ei, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zur Masse hinzugeben. Mit einem Küchengerät oder den Händen zu einem minimal klebrigen Teig kneten und ca. 30 Minuten ruhen lassen. Dann auf einer bemehlten Arbeitsfläche zwei cm dicke Rollen formen und diese mit einem Messer in etwa 2,5 cm lange Stücke schneiden. Mit den Zinken einer Gabel in jedes Stück das typische Gnocchi-Muster eindrücken und dabei darauf achten, dass die Gnocchi nicht zu platt werden.

Inzwischen reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Die Salbeiblätter in feine Streifen schneiden und die Butter in einer Pfanne schmelzen. Salbei zur Butter geben und gemeinsam kurz garen. Gnocchi in das kochende Wasser geben und ungefähr drei bis vier Minuten kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Anschließend aus dem Wasser nehmen und auf Tellern verteilen. Salbeibutter darüber träufeln, mit Parmesan bestreuen und servieren.

Für das Mousse:

Für die Mousse Kürbis schälen, entkernen und grob würfeln. Schale von je einer halben Orange und Zitrone dünn abschälen. Orangen- und Zitronensaft auspressen. Vanilleschote längs einritzen und das Mark herauskratzen. Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Die vorbereiteten Zutaten und Zimt in einen Bratschlauch geben, die Enden verknoten, den Schlauch oben einschneiden. Auf dem kalten Backblech bei 200 Grad (Gas 3, Umluft 180 Grad) in den vorgeheizten Backofen schieben und 40 – 45 Minuten auf der zweiten Schiene von unten garen.

Rezept aus der ORF-Sendung „Guten Morgen Österreich“

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kürbis vom Schlauch in einen Rührbecher geben. Restliche Zutaten aus dem Schlauch in ein Sieb geben. Dabei den Saft auffangen, zum Kürbis geben und mit dem Schneidstab pürieren. Püree durch ein feines Sieb streichen. Gelatine ausdrücken und im heißen Püree auflösen. Eiweiß und eine Prise Salz über dem heißen Wasserbad steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Sobald die Kürbismasse zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen. Erst Eischnee, dann Sahne unterheben. Tablett mit Backpapier auslegen, sechs Servierringe (8 cm Höhe, 5 cm Durchmesser) daraufstellen. Mousse einfüllen, vier Stunden kaltstellen.

Cranberrys fein hacken. 30 g Zucker, Honig, Butter und Schlagsahne im Topf unter Rühren karamellisieren. Mandeln, Kürbiskerne, Mehl und Cranberrys unterrühren. Kurz abkühlen lassen. Backblech mit Backpapier auslegen, die Masse mit nassen Händen auf ca. 25 x 25 cm flach drücken. Im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad (Gas 3, Umluft 170 Grad) auf der zweiten Schiene von unten zehn bis zwölf Minuten backen. Auf dem Blech auskühlen lassen und in Stücke brechen.

Holundersaft und restlichen Zucker aufkochen und ca. zehn Minuten zu Sirup einkochen. Abkühlen lassen. Mousse mit einem schmalen Messer aus der Form direkt auf den Teller lösen. Mit Holundersirup und Florentinerbruch servieren.