

Frisch gekocht



Rezept von Richard Rauch

Kürbiszupferl, mit Schafskäse überbacken

50 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

300 g Hokkaido-Kürbis, 200 g Erdäpfel (mehlige Sorte, schon am Vortag gekocht), etwas Zitronenthymian, Zitronenöl, 100 g Maisstärke, 100 g griffiges Mehl, 2 Eidotter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss, 2 EL Butter, 100 g Schafskäse (in Salzlake), 5 Zweige Zitronenthymian.

Für den Salat: 1 Häuptelsalat, 50 g Hokkaido-Kürbis, Saft von ½ Zitrone, grober Senf, Olivenöl, Zitronenmelisse.

Zubereitung

Den Kürbis in nussgroße Stücke schneiden, auf Backpapier legen mit Salz, Pfeffer und gezupftem Zitronenthymian und 3 EL Zitronenöl marinieren. Das Backpapier einschlagen und gut verschließen, im Rohr bei 160 °C Umluft in ca. 30 Minuten weich garen. (Alternativ dazu den Kürbis mit Salz, Pfeffer, Zitronenthymian und Zitronenöl vakuumieren und bei 85 °C 30-45 Minuten Sous-vide garen.) Den Kürbis etwas auskühlen lassen und mit den gekochten Erdäpfeln durch eine Presse drücken.

Die Masse mit Maisstärke, Mehl und den beiden Eidottern durchkneten, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Zu einer langen Rolle formen und davon jeweils 1 ½ cm-Stücke abstechen. Diese zu Kugeln formen und über ein Gnocchibrett drehen (oder über einen Gabelrücken rollen; alternativ in Dreiecke schneiden).

In kochendes Salzwasser legen und so lange kochen, bis die Kürbiszupferl an der Oberfläche schwimmen. Mit einem Lochschöpfer herausheben, in einer Pfanne in etwas Butter durchschwenken, mit Salz und Pfeffer würzen, mit etwas Zitronenöl parfümieren. In eine hitzefeste Form geben und mit Schafskäsestücken sowie gezupftem Zitronenthymian bestreuen. Im vorgeheizten Rohr unter dem Grill in 3 bis 4 Minuten überbacken.

Für den Salat Senf mit Olivenöl und Zitronensaft verrühren. Den Häuptelsalat waschen, gut trocknen und grob zerkleinern. Den Kürbis in hauchdünne Scheiben hobeln, mit den Salatblättern vermengen, einige Blätter Zitronenmelisse zugeben und mit der Marinade übergießen. Die Kürbiszupferl mit dem Salat servieren.