

Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivić

Kürbis-Gnocchi mit schwarzem Trüffel

1 Stunde 15 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

1 Butternuss-Kürbis, Salz, Pfeffer, 100 g schwarzer Wintertrüffel, 50 g Butter, 250 ml Madeira, 250 ml Portwein, 125 g Crème fraîche, Parmesan, 100 g Kohlsprossen, Basilikum

Für die Gnocchi: 250 g Erdäpfel (mehlige Sorte), 100 g Buchweizenmehl, 25 g Weizenmehl, 120 g Eidotter, 50 g Kürbispüree (abgetropft), Salz, Muskatnuss

Zubereitung

Den Butternuss Kürbis schälen und in grobe Stücke schneiden. Die Kürbisstücke in eine Auflaufform geben, mit Salz und Pfeffer würzen, etwas Wasser zugießen. Im Rohr bei 160-180 °C in 30 bis 40 Minuten weich schmoren.

Ein kleines Stück Kürbis in kleine Würfel schneiden und für die Sauce verwenden. Den Rest mit dem Mixer pürieren und in einem feinen Sieb abtropfen lassen.

Den Trüffel in kleine Würfel schneiden und in etwas geschmolzener Butter bei milder Hitze anschwitzen. Portwein und Madeira zugießen und einkochen. Etwas vom Kürbis-Abtropffond zugießen und weiter einreduzieren.

Das Zitronengras mit dem Messerrücken klopfen und das Gnocchi-Kochwasser damit parfümieren.

Die gegarten Erdäpfel durch ein Sieb pressen und mit Muskatnuss, Salz und Eiern gut verrühren. 1-2 EL vom Kürbispüree untermengen. Mehl zufügen, gut verrühren und zu einem glatten Tag kneten. Gnocchi formen und in kochendem Salzwasser garen.

Wenn die Gnocchi obenauf schwimmen, sind sie fertig. Dann in ein Sieb abseihen und abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne schmelzen, darin die Kürbiswürfel glacieren, mit Salz und Pfeffer würzen. Kohlsprossenblätter zugeben.

Die Trüffelsauce zugeben und mit kalter Butter montieren. Zum Schluss auch die Gnocchi zugeben. Die Gnocchi mit dem Gemüse und der Sauce anrichten. Mit frischem Parmesan, Crème fraîche, geriebenem Trüffel und Basilikum servieren.