

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Gewürzgnocchi mit Kürbis und Apfel

Zutaten

(4 Personen)

Für die Gnocchi

- 650 g mehligte Kartoffeln
- 1 kg grobes Meersalz
- 1 Msp Muskatnuss, gerieben
- ½ TL Kurkuma
- 1 TL Kreuzkümmel
- 80 g Topfen (40 %)
- 4 Eidotter
- 180 g Weizenmehl (bevorzugt doppelgriffig plus Mehl die Arbeitsfläche)
- 1 Zweig Rosmarin

Für die Kürbissauce

- 2 Schalotten
- 240 g Muskatkürbis, alternativ Langer von Neapel
- Olivenöl
- 2 Knoblauchzehen, grob geschnitten
- 1 EL Ingwer, grob geschnitten
- Pfeffer
- 1 TL Misopaste (hier ein mit Reis, Soja und Meersalz fermentiertes Fertigprodukt)
- Salz
- 500 ml Gemüsefond
- 3 EL Crème fraîche
- 250 g Butternusskürbis, geschält und gewürfelt
- 1 Limette (1 TL Limettenschalen und 2 TL Limettensaft)
- 2 Handvoll Blätter frischer Babyspinat
- 2 TL abgeriebener Apfel

Zubereitung

Gnocchi:

Für die Gnocchi Backofen auf 170 °C Umluft vorheizen. Kartoffeln einstechen. Meersalz auf einem Backblech verteilen, Kartoffeln darauflegen und im Ofen ca. 1 Stunde weich garen.

Kartoffeln noch warm schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Quark in einem mit einem Küchentuch ausgelegten Sieb mindestens 1 Stunde abhängen, danach gut auspressen. Kartoffelmasse für den Teig mit allen Zutaten bis auf den Rosmarin für die Gnocchi rasch zu einem glatten Teig mischen und abschmecken.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 2 cm dicken Rollen formen. In ca. 2 cm lange Stücke schneiden und mit den Händen zu ovalen Gnocchi formen.

Reichlich Salzwasser in einem Topf mit etwas Rosmarin aufkochen und die Gnocchi hineingeben. Sobald sie nach oben steigen, 2-4 Minuten bei niedriger Hitze garziehen lassen, anschließend herausnehmen und abtropfen lassen.

Sauce:

Für die Sauce Schalotten schälen und fein schneiden. Kürbis schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. 4 EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und zunächst die Schalottenwürfel darin anziehen lassen, dann den Kürbis, Knoblauch, Ingwer, Pfeffer, Misopaste und vorerst nur eine Prise Salz hinzufügen. Fond angießen und das Gemüse weich garen.

Anschließend mit Crème fraîche verfeinern, pürieren und abseihen. Mit der übrigbleibenden Paste dem Gericht als Garnitur den letzten Feinschliff geben.

Butternusskürbiswürfel in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten, mit einem Schöpflöffel von der pürierten Sauce verfeinern und die Gnocchi in die Pfanne begeben.

Limettenschalen, Limettensaft und Babyspinat hinzufügen, alles gut durchschwenken und anschließend auf einem Suppenteller mit der Sauce, etwas abgeriebenem Apfel und der Kürbispaste anrichten.

Tip:

Kartoffeln immer ausgekühlt mit Mehl verarbeiten, da der Teig sonst klebrig wird. Zudem ist es wichtig, dass der Kartoffelteig sofort verarbeitet wird, sonst wird er wässrig. Kartoffelteig immer fertig geformt einfrieren und bei Bedarf tiefgekühlt ins kochende Wasser geben.