

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

Fotocredit: Simeon Baker



### Kürbiskern-Gnocchi mit Ofenkürbis und Räucherforelle

**Koch: Stefan Eder**

#### Zutaten

(4 Personen)

Für die Kürbiskern-Gnocchi

- 1 kg Kartoffeln (gekocht, geschält und ausgekühlt)
- 4 Eidotter
- 80 g Maisstärke
- 50 g Grieß
- 200 g Mehl
- 200 g Kürbiskernmehl (oder gemahlene Kürbiskerne)
- Salz
- geriebene Muskatnuss
- 1 Gnocchi-Holz (Holzstück mit feinen Rillen, über das man die Gnocchi rollen kann, um die typische Form zu erhalten – alternativ: eine Gabel)

Für den Ofenkürbis

- 400 g Hokkaidokürbis
- Olivenöl zum Marinieren
- Salz
- 1 TL Kümmel (gemahlen)
- 1-2 angedrückte Knoblauchzehen
- 1 TL Paprikapulver (edelsüß)

Quelle: ORF extra

- 2 Thymianzweige
- 2 Rosmarinzweige

Für den Räucherforellen-Schaum

- 500 ml Hühnerfond (oder Gemüsefond)
- 1 Vanilleschote (ausgekratzt)
- 2 Räucherforellen-Filets mit Haut
- 100 ml Obers
- ½ gekochte Kartoffel (geschält)

Für die Garnitur

- Kürbiskernöl
- frischer Dill

## Zubereitung

1. Für den Ofenkürbis den Hokkaidokürbis in Spalten schneiden und in einen Bräter legen. Mit Salz, gemahlenem Kümmel und Paprikapulver würzen und mit etwas Olivenöl marinieren. Die angedrückten Knoblauchzehen und die Kräuter dazugeben und bei 160° C Heißluft zirka 30 Minuten im Rohr garen.
  2. Für die Kürbiskern-Gnocchi die gekochten, erkalteten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse pressen, die Eidotter, die Maisstärke, den Grieß, das Mehl und das Kürbiskernmehl hinzufügen, mit Salz und geriebener Muskatnuss würzen und in der Küchenmaschine mit einem Flachrührer zu einem homogenen Teig kneten.
  3. Nun den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und zu einer 3 cm dicken Rolle formen. Die Rolle alle 3 cm mit einer Teigkarte abstechen und die kleinen Teigstücke mit den Händen zu Kugeln formen. Die Kugeln danach vorsichtig über das Gnocchi-Holz rollen, sodass die typische Gnocchi-Form entsteht. Im Anschluss die Gnocchi in gesalzenem Wasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
- Tipp:** Wenn man kein Gnocchi-Holz zuhause hat, kann man die Kugeln auch über eine Gabel rollen, das hat einen ähnlichen Effekt.
4. Für den Räucherforellen-Schaum zuerst die Haut der geräucherten Forellen abziehen und in einen Topf geben. Dann den Hühnerfond dazu gießen und die ausgekratzte Vanilleschote, eine halbe gekochte Kartoffel und das Obers begeben und zum Kochen bringen. Den Sud etwas reduzieren lassen und dann die Vanilleschote und die Forellenhaut herausnehmen. Die restliche Masse mit einem Pürierstab schaumig mixen.
  5. Den Ofenkürbis aus dem Rohr nehmen und das Rohr ausschalten. Die Räucherforellen-Filets mit den Fingern grob zerteilen, in eine feuerfeste Form

geben und mit Frischhaltefolie abdecken. Nun bis zum Anrichten in das ausgeschaltete, noch warme Rohr stellen, sodass sie etwas temperieren.

**6.** Ein wenig vom Räucherforellen-Schaum in eine Pfanne geben und die Gnocchi mit einem Siebschöpfer aus dem Kochwasser schöpfen, direkt in die Pfanne dazugeben und gut durchschwenken.

**7.** Zum Schluss die Kürbiskern-Gnocchi in einem tiefen Teller anrichten, die Räucherforellen-Stücke aus dem Rohr nehmen und darauflegen und je 2 Stücke vom Ofenkürbis dazugeben. Den Räucherforellen-Schaum nochmal mit dem Pürierstab mixen und über die Gnocchi geben. Das Gericht mit frischem Dill und Kürbiskernöl garnieren und servieren.