

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

Fotocredit: Simeon Baker



Kohlnockerl mit Kürbis-Orangensauce und Walnuss

Köchin: Birgit Achleitner

Zutaten

(4 Personen)

Für die Nocken

- 400 g Kohl (Wirsing)
- 330 g Topfen oder Ricotta
- 3 Eier
- 140 g geriebener Käse
- 160 g Dinkelvollkornmehl
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

Für die Sauce

- 1 mittelgroße Zwiebel
- 350 g Hokkaido-Kürbis (oder Karotten)
- 100 g Erdäpfel
- Olivenöl zum Anbraten
- 250 ml Gemüsebrühe
- Saft und Abrieb einer großen Orange
- 1-2 EL Walnussöl
- Salz

- Pfeffer
- 1 TL Honig

Für die Garnitur

- 100 g Walnüsse
- 1-2 TL Honig für die Nüsse
- frische Kräuter (Schnittlauch und Basilikum)
- geriebener Hartkäse

Zubereitung

- 1.** Zuerst den Kohl waschen, vom Strunk befreien und die Blätter in kochendem Wasser oder im Dampfgarer etwa 7 Minuten blanchieren. Danach kalt abschrecken, gut ausdrücken und sehr fein hacken.
- 2.** Nun den Kohl mit dem Topfen, den Eiern, dem geriebenen Käse, dem Dinkelvollkornmehl und den Gewürzen in einer Schüssel vermengen und die Masse etwa 10 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.
- 3.** Für die Sauce den Kürbis und die Erdäpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel fein hacken und in einer Pfanne in heißem Olivenöl leicht anschwitzen. Nun die Kürbis- und Erdäpfel-Würfel begeben und mit der Gemüsebrühe und dem Orangensaft aufgießen. Noch etwas Orangenabrieb nach Geschmack dazugeben und alles weichkochen lassen.
- 4.** Anschließend einen Topf mit Salzwasser erhitzen und die Kohlmasse aus dem Kühlschrank nehmen. Mithilfe von zwei Esslöffeln Nocken aus der Masse abstechen und diese etwa 10 Minuten im kochenden Wasser ziehen lassen.
Tipp: Die Masse soll auf dem Löffel Stand haben und nicht zerfließen, sonst noch etwas mehr Mehl zugeben.
- 5.** Nun die Sauce mit einem Stabmixer (oder in der Küchenmaschine) fein pürieren, währenddessen das Walnussöl langsam einlaufen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Zusätzlich mit etwas Honig abschmecken.
- 6.** Die Walnüsse in einer Pfanne trocken rösten (ohne Fett) und mit etwas Honig glasieren.
- 7.** Zum Schluss die feine Kürbissauce mit den gegarten Nocken auf einem Teller anrichten und mit den gerösteten Walnüssen bestreuen. Das Gericht mit frischen Kräutern und mit etwas geriebenem Hartkäse garnieren, servieren und genießen.