

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Kürbis-Nocken mit Junglauch, Amarettini & Bergkäse

Koch: Maximilian Stock

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Kürbis-Nocken

- 200 g Hokkaidokürbis
- 1 Eidotter
- 30 g Mehl (glatt)
- 1 EL geriebener Parmesan
- 160 g Toastbrot (fein gerieben)
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl

Für die Garnitur

- eine Handvoll geriebener Bergkäse (würzig)
- eine Handvoll gehackte Kürbiskerne
- ein Schuss Kürbiskernöl
- einen Handvoll Jungzwiebelringe
- eine Handvoll zerbröselte Amarettini

Zubereitung

1. Für die Kürbis-Nocken Hokkaidokürbis samt Schale in kleine Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer und Olivenöl marinieren, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im Rohr bei 180° C Umluft 20-30 Minuten weichschmoren.

2. Den Kürbis herausnehmen, sobald er weich ist. Dann in ein hohes Gefäß geben und mit einem Stabmixer pürieren. Das Kürbispüree danach in eine große Schüssel geben, auskühlen lassen, mit dem Eidotter, dem Mehl, dem geriebenen Parmesan, dem geriebenen Toastbrot, etwas Salz, Pfeffer und einem Schuss Olivenöl vermengen und mit den Händen zu einem kompakten Teig verkneten.

Tipp: Da der Kürbis oft eine sehr intensive, orange Farbe hat, empfiehlt es sich bei der Verarbeitung Handschuhe zu tragen.

3. Nun aus dem Teig gleichmäßige, daumendicke Stränge formen und mit einer Spachtel zirka alle 1 cm Nocken abstechen. Diese anschließend in einem Topf in heißem Salzwasser 3-4 Minuten kochen.

4. Für die Garnitur in einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Jungzwiebelringe farblos darin anschwitzen, die Nocken dazugeben, den geriebenen Bergkäse darüber streuen, mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchrühren, sodass der Bergkäse Fäden zieht.

5. Zum Schluss die Kürbis-Nocken in einem tiefen Teller anrichten und mit den gehackten Kürbiskernen, den zerbröselten Amarettini und einem guten Schuss Kürbiskernöl vollenden.