

Kürbisgnocchi

4 Portionen

Dauer: 30 bis 60 Minuten



Zutaten:

- 200 g Muskatkürbis
- 1 EL Butter
- 200 g Erdäpfel (mehlig)
- 200 g Mehl
- 1 Eidotter
- Salz
- Pfeffer
- 1 Bund Thymian
- 1 Knoblauchzehe

Für den Blattspinat:

- 1/2 EL Butter
- 250 g Blattspinat (frisch)
- 1 Schalotte
- Salz
- Pfeffer (aus der Mühle)
- Muskatnuss
- Kürbiskerne (geröstet)
- Parmesan
- Kernöl

Zubereitung:

Kartoffeln weich kochen und schälen, noch warm durch eine Presse drücken. Kürbis schälen und grob raspeln. In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen. Kürbis ca. 3 Minuten lang anschwitzen, mit Salz und Pfeffer würzen. Kürbis auf einem Sieb abtropfen lassen. Mit Mehl, Eidotter und passierten Kartoffeln zu einem Teig verarbeiten, ca. 15 Minuten rasten lassen. Kürbisnockerlteig zu etwa 2 cm dicken Rollen formen. Falls der Teig zu feucht ist, etwas mehr Mehl dazumischen. Von den Rollen etwa 1 cm lange Stücke abschneiden und diese mit einer Gabel oder einem gerillten Holz etwas flachdrücken. Reichlich Wasser in einem geräumigen Topf zum Kochen bringen und salzen. Kürbisgnocchi einlegen und so lange kochen, bis sie wieder an die Wasseroberfläche steigen. Durch ein Sieb abseihen. In einer großen flachen Pfanne 2 EL Butter zergehen lassen und die abgerebelten Thymianblätter mit einer zerdrückten Knoblauchzehe ca. 1 Minute lang in der Butter ziehen lassen. Kürbisgnocchi in die Pfanne geben und kurz durchschwenken.

Für den Blattspinat: Butter zergehen lassen, die fein geschnittene Schalotte anlaufen lassen und den gewaschenen, gezupften Blattspinat begeben. Beim Durchschwenken fällt dieser sofort zusammen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Blattspinat auf einem Pastateller anrichten und die Kürbisgnocchi mit geriebenem Parmesan und gerösteten Kürbiskernen bestreuen. Eventuell mit Kürbiskernöl beträufeln.

Kürbis-Gnocchi

Für 4 Personen:

1 kg Kürbis (Hokkaido)
300 gr Mehl
130 gr geriebener Parmesan
50 gr Fontinakäse
50 gr Butter
1 Knoblauchzehe
1 Ei
Salbei
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Den Backofen auf 200° Grad vorheizen.

Kürbis putzen:

Die Schale und die Kerne entfernen. Das Fruchtfleisch in Stücke schneiden. Im Backofen 15 Minuten backen. Herausnehmen und durch ein Passiergerät in eine Schüssel drücken.

Das Ei, Mehl, 100 gr Parmesan, Salz und Pfeffer untermengen. Kneten, bis ein glatter Teig entsteht.

Aus dem Teig Röllchen formen und davon kleine Stückchen abschneiden, Gnocchis daraus formen.

In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, die Gnocchi hineingeben und sobald sie an der Oberfläche schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen. In eine feuerfeste Schüssel geben.

In der Zwischenzeit in einer Pfanne die Butter schmelzen und den eingedrückten Knoblauch anrösten. Den Knoblauch entfernen und stattdessen Salbei in die Butter geben.

Die geschäumte Butter mit Salbei über die Gnocchi gießen und mit dem restlichen Parmesan bestreuen.

Abschließen mit Spänen vom Fontina-Käse.

In den Backofen geben, bis der Käse geschmolzen ist. Sofort servieren

Gnocchi di zucca - Kürbisgnocchi



Rezept:

Zutaten:

500g Kürbisfleisch

500g Kartoffeln

200g Weizenmehl

4 EL frisch geriebenen Grana bzw. Parmesan

2 Eier

Muskatnuss, Pfeffer

Für die Salbeibutter:

1 handvoll frische Salbeiblätter ohne Stängel

2 Zehen Knoblauch

Butter, Olivenöl, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kürbis schälen, in Stücke schneiden und in Alufolie gewickelt im Backrohr bei 200°C (Heißluft 180°C) rund 30 Minuten garen. Kartoffeln mit der Schale weichkochen, schälen und noch heiß mit der Kartoffelpresse zerquetschen. Ebenso die inzwischen weichen Kürbisstücke. Daraus mit dem Mehl, Grana, frisch geriebener Muskatnuss, Pfeffer und den Eiern einen Teig rühren (wenn er allzu patzig ist, noch etwas mehr Mehl zugeben). Auf einem dick bemehlten Nudelbrett 2 cm breite Rollen draus formen, mit dem Messer Stücke abschneiden und mit zwei Fingern kurz darüberrollen, sodass sie eine runde Form erhalten. Die fertigen Gnocchi in reichlich kochendes Salzwasser geben und sieden, bis sie an die Oberfläche steigen. Unterdessen Butter mit Olivenöl in einer Pfanne aufschäumen, den hauchdünn geschnittenen Knoblauch kurz mitbraten, dann die fein ziselierten Salbeiblätter dazu. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gnocchi mit einem Schaumlöffel oder einem Sieb abschöpfen und auf vorgewärmten Tellern mit der Salbeibutter anrichten. Dazu passt frisch geriebener Grana.

Kürbis-Kartoffel-Gnocchi



Aus Italien

FÜR 4 PORTIONEN:

150 g trockenes, mehliges Kürbispüree
(Rezept siehe unten)
800 g mehliges Kartoffeln, 160 g Vollkornmehl,
1 Eigelb, 1 TL Meersalz,
etwas Mehl zum Formen, 1 Salbeisträußchen,
Butter.

Das Kürbispüree muss für die Gnocchi sehr trocken sein. Am besten drückt man das Püree in einem Küchentuch gut aus.

Die Kartoffeln schälen und würfeln. Im Dampf weich garen, dann durchpassieren. 500 Gramm abmessen. Sämtliche Zutaten vermengen, mit Salz würzen.

Aus der Kürbis-Kartoffel-Masse auf bemehlter Arbeitsfläche Rollen formen, mit dem Messer Gnocchi schneiden. Von Hand nachformen.

Den Salbei in feine Streifen schneiden, in der Butter andünsten.

Die Gnocchi in reichlich Salzwasser 2 bis 3 Minuten bei niedriger Hitze kochen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und mit der Salbeibutter mischen. Warm stellen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten.

Kürbispüree

GRUNDREZEPT

Den Kürbis schälen und entkernen. Das Fleisch würfeln.

Die Kürbisstücke in einem Siebeinsatz im Dampf ca. 20 Minuten garen.

Das weiche Kürbisfleisch durch ein Sieb streichen oder mit einem Mixgerät pürieren. Sehr weiches Kürbisfleisch kann auch mit der Gabel zerdrückt werden.

Das Püree in einem Sieb abtropfen lassen. Wird das Sieb zusätzlich mit einem Gazetuch ausgelegt, wird das Püree noch trockener. Je länger es abtropft, desto besser. Idealerweise lässt es das Püree über Nacht im Kühlschrank abtropfen zu lassen.

Die abgetropfte Flüssigkeit zur Zubereitung von Suppen und Saucen verwenden. Das Püree kann frisch verwendet werden, man kann es aber auch einfrieren. Nach dem Auftauen muss das Püree unbedingt nochmals abtropfen.

TIPP:

Als Faustregel gilt: Je wässriger ein Kürbis ist, desto mehr Fruchtfleisch bedarf es für die gleiche Menge an Püree wie von einem trockenen Kürbis.

Kürbis-Püree-Rezept 1

Den Kürbis schälen und entkernen. Das Fruchtfleisch klein würfeln.

Die Kürbiswürfelchen am besten in einem Siebeinsatz im Dampf rund 20 Minuten garen, bis das Fruchtfleisch weich ist. Bei Kürbissorten die nicht gleich verkochen wie z.B. der Pottimarron können die Würfel auch ohne Sieb in eine Pfanne mit wenig Wasser gelegt, Deckel drauf und gekocht werden bis sie weich genug fürs Passevite sind.

Das gegarte Kürbisfleisch entweder durch das Passevite drehen oder im Mixerglas oder mit dem Stabmixer fein pürieren. Sehr weiches Kürbisfleisch und kleine Mengen können auch mit der Gabel zerdrückt werden. Bei fasrigen Kürbissorten verwendet man am besten das Passevite, das die Fasern auffängt.

Das Kürbispüree abtropfen lassen. Dazu das Püree in feines Sieb giessen. Je länger man das Püree abtropfen lässt, desto besser. Ideal ist, es über Nacht zum Abtropfen in den Kühlschrank zu stellen. Je nach Kürbissorte erhält man von 100 g Fruchtfleisch 50 - 80 g Püree.

Die abgetropfte Flüssigkeit für die Zubereitung von Suppen und Saucen verwenden.

Kürbis-Püree-Rezept 2

Den Kürbis mit Schale auf einem Backblech im Backofen bei 170 g rund 50 Minuten garen, bis er weich ist.

Das Fleisch auskratzen und durch das Passevite drehen oder im Mixerglas oder mit dem Stabmixer zerkleinern.

Das Kürbispüree abtropfen lassen. Siehe dazu Rezept 1

Kürbis-Knöpfli

250 gr Semmelmehl

250 gr Kürbispüree (Butternuss oder Pottimarron [Hokkaido])

3 Eier

1 Teelöffel Salz

Das Mehl und das Salz mischen. Die Eier und das Kürbispüree dazugeben. Den Teig mit einer Holzkeule während 10 Minuten kräftig rühren. 30 Minuten quellen lassen.

In einem grossen Kochtopf reichlich Salzwasser erhitzen. Den Teig mit dem Knöpfelisieb oder Spätzlehobel portionsweise in das kochende Wasser streichen. Die Knöpfli an die Oberfläche steigen lassen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in einer Schüssel mit kaltem Wasser abschrecken. In ein Sieb abgiessen.

Die Knöpfli können auch tiefgekühlt werden. Bei Verwendung gefroren in kochendes Salzwasser geben und erhitzen