



Kürbisgnocchi mit karamellisierten Quitten und Walnüssen

von Mario Kotaska

Zutaten (für vier Portionen):

Kürbisgnocchi

400 g Hokkaido-Kürbis
250 g mehligkochende Kartoffeln
1 Ei
50 g Hartweizengrieß
100-120 g Weizenmehl Type 405
40 g Parmesan, gerieben
Salz
Muskatnuss
20 g Butter
8 Blätter Salbei

Karamellisierte Quitten

2 Quitten
1 EL Butter
1 EL Honig
1 Zweig Thymian
1 Zitrone, unbehandelt
Zimt, gemahlen

Käsesoße

150 ml Sahne
150 ml Milch
70 g Gorgonzola
40 g Parmesan, gerieben
1 Knoblauchzehe, gerieben
Muskatnuss
Salz, Pfeffer

Sowie

30 ml Wasser
30 g Zucker
50 g Walnusskerne
1 EL Kürbiskernöl



Zubereitung (circa 45 Minuten, ohne Gar- und Wartezeiten):

Den Hokkaido in Spalten schneiden, auf ein ausgelegtes Backblech legen, salzen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad circa 25 Minuten weich garen. Kartoffeln schälen, grob würfeln, in kaltem Salzwasser aufsetzen, aufkochen lassen und weich garen.

Den gegarten Kürbis in einen Mixbecher geben und zu einer glatten Masse fein pürieren. Die Kartoffeln mit Stampfer stampfen. Dann Ei, Hartweizengrieß, Parmesan, Prise Salz und geriebene Muskatnuss unterheben. Das Mehl nach und nach einarbeiten, bis ein glatter Teig entsteht. Nicht zu lange rühren, sonst wird der Teig klebrig. Teig kurz ruhen lassen.

Die Quitten schälen, das Kerngehäuse entfernen und in feine Spalten schneiden. In einer beschichteten Pfanne Butter zerlassen, die Quitten darin anbraten, Honig, Zitronensaft, Thymian und Zimt zufügen und alles bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen, bis die Spalten weich sind und glänzen.

Für die Soße Sahne und Milch in einem kleinen Topf erhitzen und mit einer Prise Muskatnuss würzen. Knoblauch hineinreiben, den Gorgonzola hineinbröckeln und zusammen mit dem Parmesan unter Rühren schmelzen lassen. Anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken und warmhalten.

Wasser mit Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze aufkochen, bis der Zucker goldbraun wird. Karamell dabei nicht zu lange erhitzen. Walnüsse in die Pfanne geben, Hitze reduzieren und unter ständigem Rühren mit Karamell überziehen, bis sie vollständig benetzt sind.

Gnocchi-Teig auf bemehlter Fläche portionsweise zu langen Rollen ausrollen, in circa drei Zentimeter lange Stücke schneiden und jedes Stück nacheinander zwischen zwei Gabeln platzieren und von beiden Seiten leicht andrücken, sodass Rillen entstehen. So mit dem gesamten Teig verfahren. Anschließend einen großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen.

Gnocchi portionsweise hineingeben und kurz kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Dann mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen. In einer Pfanne Butter schmelzen, die Salbeiblätter dazugeben und die Gnocchi darin schwenken, bis sie ganz leicht bräunen und den Salbeiduft annehmen.

Zum Servieren Käsesoße auf Teller geben, Kürbisgnocchi darauf portionieren, die karamellisierten Quitten dekorativ daneben verteilen und mit karamellisierten Walnüssen und Kürbiskernöl toppen. Sofort servieren.

Nährwerte pro Portion:

790 kcal – 47,5 g Fett – 22 g Eiweiß – 67 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch.