



Kürbis-Ricotta-Gnocchi mit Steinpilzen

Es ist Kürbiszeit, auch im Wetziker Stadtgarten "Färberwiese" sind sie präsent, schön aufgereichte Butternuss-Kürbisse, einfach so zum Mitnehmen. Ich hab einen genommen (und einen Fünfliber ins Kässeli geworfen).



Stadtgarten Färberwiese

Kürbis gibts viel und Kürbisrezepte auch. In einer Suppe macht sich der Kürbis wirklich gut, aber als Gemüse zubereitet konnte er mich bisher nicht überzeugen, ob gekocht, gebraten oder gratiniert, der Kürbis fühlte sich immer etwas mehlig an. Aber zusammen mit Ricotta zu Gnocchis verarbeitet wird der Kürbis zu einem genussvollen Gaumenschmaus. Die sind gar nicht mehlig, sie rutschen geschmeidig über die Zunge. Ich habe sie zusammen mit frischen Steinpilzen kurz gebraten.

Nach folgendem Rezept werden die Gnocchis eher etwas (zu) weich. Die Mehlmenge liesse sich zwar erhöhen, doch dann sind sie nicht mehr so schön geschmeidig und der Kürbisgeschmack nicht mehr so voll. Beim nächsten Mal werde ich den Kürbis zum Vorgaren in kleinere Stücke schneiden und noch möglichst heiss mit der Gabel zerdrücken, damit das Mus ausdampfen kann.

Zutaten (2 Portionen):

800g Kürbis, Butternuss
1dl Sonnenblumenöl
150g Ricotta
120g Weissmehl
80g Hartweizendunst
1 Ei
1/2Tl Piment (Nelkenpfeffer)
Salz, Pfeffer, Muskatnuss

100g frische Steinpilze
1 kleine Zwiebel
italienische Petersilie
Salz und Pfeffer
Bratbutter

Zubereitung

Kürbis in Spalten schneiden und die Kerne entfernen. Mit der Schale nach unten auf ein Backblech stellen, mit Sonnenblumenöl einpinseln und 30 Minuten im auf 180° vorgeheizten Ofen garen. Auskühlen lassen.

Die Haut von den Kürbisspalten wegschneiden und das Kürbisfleisch mit einer Gabel zerdrücken.

Ricotta, Weissmehl, Hartweizendunst und das Ei miteinander verkneten. Zerquetschter Kürbis zugeben, kräftig würzen und gut vermischen.

1 Stunde ruhen lassen und in einen Spritzsack abfüllen.

Der Gnocchiteig wird auf diese Weise recht weich und muss mit einem Spritzsack ins heisse Wasser geben werden. Einen Spritzsack kann man auch behelfsmässig aus einer festen Plastiktüte herstellen: Einfach eine Ecke mit der Schere abschneiden.

Eine Topf mit Salzwasser zum Sieden bringen.

Zwiebel und Petersilie grob hacken, Steinpilze putzen und in grobe Stücke schneiden. Zwiebel mit der Petersilie ca. 2 Minuten andünsten, Steinpilz zugeben.

Gnocchis ins knapp siedende Wasser pressen. Mit einem Messer jeweils ca. 2cm lange Stücke abschneiden. Sobald die Gnocchis an die Oberfläche steigen (nach ca. 1-2 Minuten), mit einer Schaumkelle herausheben, Wasser abklopfen und die Gnocchis zu den Steinpilzen geben. Etwa 3-4 Minuten mitbräteln.





