



Kürbis-Gnocchi mit Steinpilzragout

Zutaten:

Für die Gnocchi:

1 Stück Kürbis (etwa 900 g mit Schale gewogen)
250 g mehlig kochende Kartoffeln
100 g Hartweizengrieß
200 g Mehl
50 g Mondamin
1 Messerspitze gemahlener Safran
Salz
Pfeffer
etwas Muskatnuss

Für das Steinpilzragout:

400 g Steinpilze
Petersilie
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
2 EL Schmand
100 ml Sahne
1 Eigelb
Salz
Pfeffer

Zubereitung:

Den Kürbis im Backofen bei 200 Grad Celsius 40 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und von der Schale lösen; in der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und in Salzwasser kochen. Abschütten und ausdampfen lassen. Abwechselnd die Kürbisstücke und Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Alle Zutaten miteinander mischen und mit den Gewürzen abschmecken - es entsteht ein dickflüssiger Teig (etwas dicker als ein Spätzleteig). In einen großen Topf mit kochendem Salzwasser mit zwei Teelöffeln Nocken abstecken; sie sind gar, wenn sie wieder an die Oberfläche kommen. Die garen Gnocchi in eine Schüssel mit kaltem Salzwasser abschöpfen. Nachdem alle Gnocchi abgestochen sind, kann man das Steinpilzragout zubereiten: Die Steinpilze putzen und bei Bedarf waschen, besser aber mit einem feuchten Küchentuch reinigen. In Scheiben schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Butter in einer Pfanne zergehen lassen, den Knoblauch dünsten und die Hitze dabei steigern. Die Steinpilzscheiben in die heiße Pfanne geben und scharf anbraten. Mit der Sahne und dem Schmand ablöschen, abschmecken und von der Kochstelle nehmen. Das Eigelb zur Bindung unterziehen. In der Zwischenzeit die gegarten Gnocchi wieder im Salzwasser erhitzen.



Tipp: Man kann auch auf die Bindung mit dem Eigelb verzichten, wenn man die Gnocchi in der Pilzpfanne kurz mitkocht. So werden die Gnocchi ebenfalls heiß und geben einen Teil ihrer Stärke an die Pilzsoße ab. Die vorbereiteten Gnocchi lassen sich auch gut einfrieren: Einfach mit Speiseöl benetzen, damit sie nicht zusammenkleben und dann in Gefrierdosen oder Beuteln portioniert tiefkühlen.