

Kürbis-Gnocchi, Salbei-Butter, Parmesan-Chip, Salat

Für zwei Personen

Für die Kürbis-Gnocchi:

500 g mehligk. Kartoffeln	300 g Hokkaido-Kürbis	2 Eier, Größe M
60 g Parmesan	150 g Mehl	1 TL Stärke
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Salbei-Butter:

2 Zweige Salbei	60 g Butter	Salz, Pfeffer
-----------------	-------------	---------------

Für den Parmesan-Chip:

100 g Parmesan	1 TL edelsüßes Paprikapulver	Pfeffer
----------------	------------------------------	---------

Für den Chicorée-Apfel-Salat:

2 Chicorée	1 Apfel, Braeburn	1 Schalotte
3 g Ingwer	½ Zitrone, Saft	50 ml Apfelsaft
3 Zweige Petersilie	50 g Walnüsse	1 TL Honig
2 EL Walnussöl	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Kürbis-Gnocchi:

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

In zwei separaten Töpfen Wasser zum Kochen bringen. Das kochende Wasser salzen und die Kartoffeln darin weichkochen. Kürbis schälen, entkernen und in Scheiben schneiden. Kürbis in den zweiten Topf geben und kochen lassen, bis er weich ist. Anschließend Wasser beider Töpfe abgießen. Kartoffeln kalt abspülen und pellen. Kürbis und Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Eier trennen. Kartoffel-Kürbis-Masse mit Mehl, geriebenem Parmesan und zwei Eigelben vermischen und gut durchkneten. Bei Bedarf Stärke hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Wasser mit etwas Salz erneut im Topf zum Kochen bringen.

Kartoffel-Kürbis-Masse gut durchkneten und daraus eine lange Rolle formen. Ca. 1,5 cm große Stücke abschneiden und zu Gnocchi formen. Mit Mehl bestäuben und mit der Gabel Rillen-Muster eindrücken. Gnocchi in das kochende Salzwasser geben. Sobald sie oben schwimmen, sind sie fertig.

Für die Salbei-Butter:

Butter in einem Topf zerlassen. Salbeiblätter fein hacken. Die fertigen Gnocchi in Butter schwenken und den Salbei hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Parmesan-Chip:

Parmesan reiben, mit Paprikapulver vermengen und mit Pfeffer abschmecken. Auf einem Backblech Backpapier auslegen und einen großen EL der Parmesanmischung kreisrund darauf verteilen. 5-7 Minuten im Ofen ausbacken, bis der Chip goldbraun ist.

Für den Chicorée-Apfel-Salat:

Schalotte abziehen und in feine Würfel schneiden. Chicorée waschen, den Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden. Apfel waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Chicorée und Apfel mit Schalotten in eine Schüssel geben und vermengen.

Ingwer schälen und klein schneiden. Ingwer mit Apfelsaft und 2 EL Zitronensaft, Oliven- und Walnussöl, Honig, Salz und Pfeffer vermischen. Walnusskerne grob hacken. Petersilienblätter abpflücken und ebenfalls hacken. Das Dressing zum Salat geben und mit Walnüssen und Petersilie verfeinern.

Nicolas Heuss am 28. November 2023