

Ricotta-Gnocchi, Kürbis-Creme, Curry-Walnüsse

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

125 g Ricotta	75 g Weizenmehl	Mehl
30 g Parmesan	1 Ei	2 EL Butter
2 Zweige Salbei	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Kürbiscreme:

250 g Muskatkürbis	1 kleine Zwiebel	125 ml Gemüsefond
1 Orange, Saft, Abrieb	1 EL Crème-fraîche	1 EL Walnussöl
1 TL Honig	1 TL Piment d'Espelette	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Nüsse:

100 g Walnüsse	1 EL Honig	1 TL Pflanzenöl
1 EL brauner Zucker	1 TL Currypulver	Salz

Für den Salat:

1 Bund Rucola	50 g frische Cranberrys	1 EL weißen Balsamico
1 EL Olivenöl	1 EL Honig	$\frac{1}{2}$ Limette
Salz	Pfeffer	

Für die Gnocchi: Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten bis auf die Butter und den Salbei zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, in eine Klarsichtfolie wickeln und ca. 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Danach den Teig zu einer nicht zu dicken Rolle formen und kleine, gleichmäßige Gnocchi abstechen, evtl. über eine Gabel rollen, damit das typische Muster entsteht. Gnocchi in einen Topf mit leicht siedenden, gut gesalzenen Wasser geben. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen sind sie gar. Mit einem Schaumlöffel vorsichtig herausnehmen und abtropfen lassen.

In einer Pfanne Butter aufschäumen, die in Streifen geschnittenen Salbeiblätter dazugeben und die abgetropften Gnocchi darin schwenken.

Für die Kürbiscreme: Kürbis und Zwiebel schälen und in Würfel schneiden. Zwiebel in Olivenöl anschwitzen, den Kürbis dazugeben, kurz mitdünsten, mit Gemüsefond und Orangensaft aufgießen, salzen und pfeffern und köcheln bis der Kürbis weich ist. Crème fraîche dazugeben, mit dem Pürierstab mixen und dabei das Walnussöl einlaufen lassen. Mit Piment d'Espelette, Honig und Orangenabrieb abschmecken.

Für die Nüsse: Walnüsse grob hacken. Die übrigen Zutaten zu einer Paste rühren und die Walnüsse darunter mischen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze 10 Minuten backen. Danach auskühlen lassen.

Für den Salat: Rucola waschen. Cranberrys in Wasser weichkochen (einige Cranberrys beiseitelegen). Abseihen und abkühlen lassen. Mit den restlichen Zutaten - außer dem Rucola - mixen und durch ein feines Sieb streichen. Das Cranberrydressing vorsichtig unter den Rucola heben, Cranberrys darüber streuen.

Die Kürbis-Orangen-Creme auf Tellern anrichten, darauf die Gnocchi setzen und die Walnüsse darüber verteilen. Den Rucolasalat in einer Schüssel anrichten und servieren.

Waltraud Aigner am 07. November 2024