

Gefüllter Gnocco mit Kürbis-Glace, Mayonnaise

Für zwei Personen

Für den Kartoffelteig:

400 g mehligk. Kartoffeln
75 g Mehl, 550
Muskatnuss

1 Ei
25 g Hartweizengrieß
Salz, Pfeffer

Olivenöl
4 EL Stärke

Für die Pilzfüllung:

300 g braune Champignons
30 ml Weißwein
Salz

1 Schalotte
1 EL Sojasauce
Pfeffer

1 EL Butter
2 EL Pilzfond

Für die Kürbis-Glace:

750 g Hokkaido
150 ml Gemüsefond
3 Zweige Thymian

150 g Butter
1 EL Ahornsirup
1 TL Chiliflocken

150 ml Sahne
2 EL Olivenöl
Salz, Pfeffer

Für die Kernöl-Mayonnaise:

1 Ei
75 ml Kürbiskernöl

1 TL Dijonsenf
75 ml Sonnenblumenöl

1 EL Weißweinessig
Salz, Pfeffer

Für die Fertigstellung:

Salz

Für den Kürbiskern-Crunch:

100 g Kürbiskerne

1 EL Ahornsirup

1 TL Rauchsalz

Für den Weißwein-Pilzschaum:

20 g getrock. Pilze
30 g kalte Butter
1 Msp. Lecithin

1 Schalotte
200 ml Weißwein
2 Zweige Thymian

150 ml Sahne
100 ml Pilzfond
Salz, weißer Pfeffer

Für die Pilze:

10 Mini-Kräuterseitlinge

1 TL Butter

Für den Kartoffelteig:

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser etwa 15 Minuten garen. In einem Sieb abtropfen lassen, kurz zurück in den heißen Topf geben und ausdampfen lassen. Dann die Kartoffel durch eine Kartoffelpresse drücken und vollständig ausdampfen lassen.

Ei trennen und Eigelb auffangen. Kartoffelmasse mit Stärke, Grieß, Mehl, Eigelb, 1 EL Olivenöl, etwas Muskatnuss, 1 TL Salz und Pfeffer zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Für die Pilzfüllung:

Schalotte abziehen und fein würfeln. Champignons in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen. Pilzwürfel darin anbräunen und anschließend die Schalotten mit anschwitzen.

Sojasauce hinzugeben und bei höherer Hitze mit Weißwein und Pilzfond ablösen. Die Flüssigkeit reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kürbis-Glace:

Kürbis entkernen und zerkleinern. Mit Olivenöl und Ahornsirup einreiben und mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen. Im Backofen mit dem Thymian für ca. 15-20 Minuten rösten. Anschließend den Thymian entfernen. Kürbis mit Butter, Sahne und Gemüsefond in einem Standmixer zu einer glatten Creme mixen. Creme durch ein feines Sieb geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kernöl-Mayonnaise:

Ei, Senf, Kürbiskernöl, Sonnenblumenöl und Weißweinessig in ein hohes Gefäß geben. Einen Pürierstab unten am Gefäß ansetzen und beim Betätigen leicht hochziehen, so dass die Masse emulgiert. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung:

Kartoffelteig zu einer Kugel formen, mit Pilzmasse füllen und verschließen. In einem Topf mit leicht köchelnden, leicht gesalzenen Wasser gar ziehen lassen. Wenn der Gnocco an die Oberfläche steigt, ist er fertig. Gnocco mit Kürbis-Glace und Mayonnaise verzieren.

Für den Kürbiskern-Crunch:

Kürbiskerne in grobe Stücke hacken. Die gehackten Kerne mit Ahornsirup und Rauchsalz vermengen. Im Ofen für ca. 7 Minuten backen. Auf einem Backpapier anschließend auskühlen lassen und beiseitestellen.

Für den Weißwein-Pilzschaum:

Schalotte abziehen und würfeln. Schalotten mit Weißwein, Fond, Thymian und den getrockneten Pilzen in einen Topf geben. Flüssigkeit aufkochen und bis zur Hälfte reduzieren lassen. Flüssigkeit durch ein Sieb passieren und auffangen. Zu der aufgefangenen Reduktion Sahne hinzugeben, erneut erhitzen und leicht köcheln lassen. Den fertigen Sud mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend mit einem Pürierstab die kalte Butter untermixen. Gegebenenfalls für einen bessern Stand des Schaums Lecithin einmischen.

Für die Pilze:

Mini-Kräuterseitlinge halbieren. Eine Pfanne erhitzen und die Butter darin schmelzen. Die Pilze kurz in der Pfanne durch die Butter ziehen und kurz braten lassen.

Lena Rath am 19. November 2025