

Schupfnudeln mit Kürbis-Ragout und Speck

Für zwei Personen

Für die Schupfnudeln:

4 große mehlig. Kartoffeln	3 EL Mehl	2 EL Kartoffelstärke
1 Eigelb	150 g Kürbiskerne	2 EL Butter
Mehl, Pflanzenöl, Salz		

Für das Kürbisragout:

1 Hokkaido-Kürbis	1 Zwiebel	1 Zitrone
1 Orange	500 ml Gemüsebrühe	2 EL Honig
1 Prise Cayennepfeffer	1 Msp. Curry	2 EL Speisestärke
Pflanzenöl, Salz	6 Scheiben Frühstücksspeck	2 Zweige Blattpetersilie
2 Zweige Kerbel	2 Zweige Estragon	

Kartoffeln in kochendem Wasser gar kochen, pellen und auskühlen lassen.

Die vorbereiteten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, 250 Gramm abwiegen, mit zwei Esslöffel Mehl, einem Esslöffel Kartoffelstärke und einem Eigelb mischen und zu einem festen Teig verkneten. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu Schupfnudeln rollen, in einem Topf mit kochendem Salzwasser garen, herausnehmen, abschrecken und gut abtropfen lassen.

Kürbiskerne im Mixer grob zerkleinern.

Schupfnudeln in einer Pfanne mit wenig Öl ringsum anbraten, Butter zugeben, aufschäumen lassen, Kürbiskerne zu den Schupfnudeln in die Pfanne geben und durchschwenken, bis sich die knusprigen Kürbiskernsplitter um die Schupfnudeln legen.

Speckscheiben nebeneinander auf Backpapier bzw. ein Backblech legen und bei 160 Grad Umluft zehn bis zwölf Minuten zu knusprigen Chips backen.

Kürbis schälen, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in 1x1 Zentimeter große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Beides in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, mit einem großen Schuss Brühe ablöschen, aufkochen lassen, mit einem Deckel verschließen, vom Herd nehmen und gar ziehen lassen. Anschließend den Deckel entfernen und das Ragout mit Honig, Zitronen- und Orangenabrieb einer Prise Cayennepfeffer und einer Messerspitze Curry süßlich scharf abschmecken, den Sud aufkochen und ggf. mit wenig zuvor in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht abbinden.

Die gebratenen Schupfnudeln samt Kürbissplittern mittig auf dem Teller anrichten, das Kürbisragout darüber geben, die Speckchips hineinstecken und mit frischen gezupften Kräutern garnieren.

Alexander Herrmann am 07. Oktober 2016