

Kürbis-Ragout mit Hackfleisch-Nocken

Für 4 Personen

750 g Hokkaidokürbis	1 Möhre	$\frac{1}{2}$ Stange Lauch
2 Zwiebeln	2 EL Olivenöl	1 Peperoni
1 Prise Kardamom	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel (Cumin)	$\frac{1}{2}$ TL Zimtblüten, gemahlen
Salz	Pfeffer	1 l Gemüsebrühe

Für die Hackfleischnocken:

1 Brötchen vom Vortag	50 ml Milch	1 Zwiebel
1 EL Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	500 g Hackfleisch (gemischt)
2 Eier	Salz	Pfeffer

Kürbis halbieren, putzen, entkernen und in etwa 2 cm große Würfel schneiden. Möhre putzen, schälen und in 1 cm große Würfel schneiden. Lauch putzen, gut waschen und fein schneiden.

Zwiebeln schälen, fein schneiden und in einem Topf im Olivenöl andünsten.

Peperoni der Länge nach halbieren, putzen und die Kerne austreichen. Das Fruchtfleisch fein hacken und mit in den Topf geben. Möhre und die Hälfte der Kürbiswürfel zugeben. Mit Kardamom, Kreuzkümmel, Zimtblüten etwas Salz und Pfeffer würzen und mit soviel Gemüsebrühe auffüllen, dass das Gemüse gerade mit Flüssigkeit bedeckt ist. Alles zugedeckt ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Inzwischen für die Hackfleischnocken das Brötchen fein reiben, in eine große Schüssel geben und die Milch darüber gießen.

Den Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft: 160 Grad/Gasherd: Stufe 2-3) vorheizen.

Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in der Butter glasig dünsten.

Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Zwiebeln, Petersilie, Hackfleisch und Eier zum eingeweichten Brötchen geben und alles gründlich vermischen. Die Hackmasse mit Salz und Pfeffer würzen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Aus der Hackmasse Nocken formen, diese aufs Backblech setzen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten garen.

Restliche Kürbiswürfel und Lauch zum Gemüse geben. Eventuell noch etwas Brühe angießen. Alles weitere ca. 15 Minuten zugedeckt sacht köcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kürbisragout gut durchrühren, sodass die länger gegarten Kürbiswürfel zerfallen und dem Gericht eine leichte Bindung geben.

Das Kürbisragout in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten. Die Hacknocken darauf setzen und servieren.

Vincent Klink am 29. November 2018