

Kürbis-Gnocchi mit Maronen und Garnelen

Für 4 Personen

Gnocchi:

1 kleiner Hokkaidokürbis	5 EL Olivenöl	Pfeffer
1 Zimtstange	2 Nelken	1 Stück Schale einer Bio-Zitrone
200 g mehliges Kartoffeln	Salz	50 g Parmesan
140 g ausgedrückter Ricotta	150 g Mehl	6 Eigelbe
1 Prise Muskat	Zucker	

Maronen:

20 g Zucker	20 ml weißer Balsamicoessig	100 ml Orangensaft
50 ml Geflügelfond	1 Lorbeerblatt	1 kleine Chilischote
20 frische Maronen, geschält	20 g kalte Butter	

Garnelen:

12 Garnelen (Größe 26/30)	2 EL Olivenöl	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Thymian	1 Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer
Aniskresse		

Den Backofen auf 150 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Kürbis auf ein großes Stück Aluminiumfolie legen, diesen dann mit 3 EL Olivenöl beträufeln und mit Pfeffer würzen. Zimtstange, Nelken und die Zitronenschale dazu legen und in der Aluminiumfolie einschlagen. Dann im vorgeheizten Ofen für 45 – 60 Minuten garen. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen, abschütten, gut ausdampfen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. Parmesan fein reiben. Mit einer Rouladennadel prüfen, wie weit der Kürbis gegart ist. Wenn dieser gar ist, aus der Folie nehmen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und 300 g Fruchtfleisch mit einem Löffel auskratzen. Das Kürbisfleisch mit den Kartoffeln, Ricotta, Mehl, Parmesan und Eigelben vermengen, mit Salz, Pfeffer, Muskat, Zucker abschmecken und zu einer glatten Masse verrühren. Aus der Masse ca. 1,5 cm dicke Rollen formen und mit einem Teigschaber in 1,5 cm lange Stücke schneiden. Die Gnocchi in reichlich siedendem Salzwasser kochen, gut abtropfen lassen und bis zum Servieren auf eine Platte legen, nicht übereinander legen. Für die Maronen Zucker in einem Topf karamellisieren, mit Essig Orangensaft und Geflügelfond ablöschen und kurz köcheln lassen. Lorbeer und Chili zugeben, 5 Minuten ziehen lassen, den Fond passieren und die Maronen in dem Sud ca. 15 Minuten garen, dann kalte Butter unterrühren und den Sud leicht binden, mit Salz würzen.

Die Garnelen schälen und den Darm entfernen. In einer Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen, Knoblauch, Thymian sowie Rosmarin zugeben. Garnelen auf die Kräuter legen und von jeder Seite ca. 2 Minuten braten, mit Salz sowie Pfeffer würzen. Die Gnocchi in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl warm schwenken.

Kürbisgnocchi auf Teller verteilen, Maronen und Garnelen ansetzen und den Maronensud angießen. Eventuell mit etwas Aniskresse dekorieren.

Frank Buchholz am 02. November 2015