Kürbis-Gnocchi mit Pecorino und Salbeibutter

70–90 Min

Zubereitung

1. Den Kürbis halbieren und das Kerngehäuse samt Fäden mit einem Löffel aushöhlen. Die Kürbishälften dann mit der Schnittseite nach unten auf eine mit etwas Öl bepinselte Backform legen. Im Ofen bei 200 °C für etwa 50 Minuten weich backen.
2. Sobald der Kürbis fertig ist, wird das weiche Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrückt. Dann abkühlen lassen. Die Kartoffeln können während der Backzeit des Kürbis zubereitet werden. Dafür einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und für etwa 25 Minuten weich garen. Abschließend mit kaltem Wasser abspülen und die Kartoffeln schälen. Dann mit einem Kartoffelstampfer fein stampfen.
3. Das Kürbispüree, die gestampften Kartoffeln, das Mehl, eine Prise Salz und Muskatnuss in eine große Schüssel geben. Alle Zutaten mit den Händen zu einem Teig kneten. Bei Bedarf kann noch Mehl hinzugegeben werden, falls der Teig zu flüssig ist.
4. Den Teig nun zu einem Laib formen und in vier bis fünf gleich große Stücke schneiden. Jedes der Stücke zu einer langen Rolle rollen und anschließend mit einem scharfen Messer in etwa 1,5 cm große Stücke schneiden. Nun mit etwas Mehl bestäuben. Jedes Stück vorsichtig über die bemehlte Rückseite einer Gabel rollen.
5. Einen großen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Die Gnocchi im Wasser ziehen lassen. Sie sind fertig, sobald sie an der Oberfläche schwimmen. Die abgetropften Gnocchi können nun in etwas Butter angebraten werden, somit bekommen sie eine noch kräftigere Farbe.
6. Nun in einer Pfanne braune Butter zubereiten. Dafür die Butter schmelzen lassen, eine handvoll frische Salbeiblätter hinzugeben und dabei immer wieder umrühren. Die Butter so lange erhitzen, bis sich der gebildete Schaum auf dem Boden absetzt, die Butter langsam karamellisiert und eine goldbraune Farbe annimmt.
7. Die Gnocchi mit etwas brauner Salbeibutter übergießen, mit Pecorino am Teller garnieren und mit buntem Blattsalat servieren.

Zutaten 4 Portionen

= Kotányi Produkte

250 g	Hokkaido Kürbis
200 g	Kartoffeln, mehlig
130 g	Mehl, griffig
150 g	Pecorino
50 g	Butter
150 g	Pecorino zum Garnieren
1 TL	Muskatnuss gemahlen
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
1	Bund frischer Salbei