

# Kürbis-Knödel mit Schwammerl-Ragout

**Für zwei Personen**

**Für die Knödel:**

350 g mehligk. Kartoffeln	1 kleiner Hokkaido Kürbis	3 EL Butter
3 EL Kürbiskerne	80 g Kartoffelstärke	Salz, Pfeffer

**Für das Ragout:**

150 g Kräuterseitlinge	100 g braune Champignons	200 g Pfifferlinge
2 Schalotten	2 Knoblauchzehen	30 g Butter
150 g Schlagsahne	250 ml Gemüsefond	50 ml trockener Weißwein
1 EL Akazienhonig	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch
Salz	Pfeffer	

**Für die Knödel:**

Für die Knödel Kartoffeln schälen, waschen, klein schneiden und in kochendem Salzwasser zugedeckt ca. 12 Minuten garen. Kürbis waschen, vierteln, entkernen und mit der Schale grob würfeln. Kürbisfruchtfleisch nach ca. 5 Minuten zu den Kartoffeln geben, mitkochen. Kartoffeln und Kürbis abtropfen lassen. Noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Salz und Pfeffer würzen. Stärke sofort unter die Kartoffel-Kürbis Masse kneten. Kurz abkühlen lassen, dann aus der Masse ca. 4 Knödel formen.

Inzwischen Knödel in siedendem Salzwasser ca. 5 Minuten gar ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Knödel darin wenden. Mit Kürbiskernen bestreuen.

**Für das Ragout:**

Pilze putzen und je nach Größe vierteln oder halbieren. Zwiebel, Knoblauch abziehen und klein würfeln. Butter in 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Knoblauch darin glasig dünsten. Pilze zugeben und anbraten. Mit Weißwein ablöschen und anschließend alles mit Fond und Sahn aufgießen und kurz köcheln lassen. Tomate kreuzförmig einritzen.

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und Tomate für 30 Sekunden hineingeben. Herausnehmen und Schale abziehen. Tomate halbieren, Kerngehäuse herauslösen und Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Schnittlauch und Petersilie abrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Ca. 1 EL zum Garnieren beiseitelegen. Sauce mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken und mit Schnittlauch, Petersilie und Tomatenwürfel verfeinern.

Kürbis-Knödel mit Schwammerl-Ragout auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Alexander Mitterer am 27. September 2017