

Kürbis-Gnocchi mit Kaffee-Soße

Für 4 Personen

| | | |
|--------------------------|-----------------------|------------------------|
| 500 g Kartoffeln, mehlig | 500 g Hokkaido-Kürbis | 1 Zwiebel |
| ca. 10 g Ingwer | 3 EL Butterschmalz | Kreuzkümmel |
| 1 Schalotte | 1,5 EL Butter | 200 ml Espresso |
| 500 ml Gemüsebrühe | 2 Eigelb | 1-2 EL Kartoffelstärke |
| Salz | Pfeffer | 2 EL Kürbiskerne |

Den Backofen auf 180 Grad Umluft (190 Grad Ober-Unterhitze, Gas Stufe 3) vorheizen. Die Kartoffeln gut abwaschen und auf ein Backblech legen. Kürbis waschen, halbieren und mit einem Löffel die Kerne austreichen. Kürbishälften ebenfalls mit auf das Backblech geben und im Ofen ca. 40 Minuten garen. Zwiebel und Ingwer schälen, sehr fein würfeln und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen, mit einer Prise Kreuzkümmel würzen. Für die Soße Schalotte schälen und fein würfeln. In einer Pfanne mit 1 TL Butter die Schalotte anschwitzen, mit Espresso ablöschen, Gemüsebrühe zugeben und um die Hälfte einkochen lassen. Die weichgegarteten Kartoffeln halbieren und aus der Schale kratzen, weichen Kürbis in Stücke schneiden und mit den Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken. Unter die noch warme Masse 2 Eigelb, die angeschwitzten Zwiebeln und 1-2 EL Kartoffelstärke mischen, mit etwas Salz würzen. Dann den Teig zu langen Rollen formen, diese in Nocken schneiden und mit einer Gabel eindrücken. In einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz die Gnocchi vorsichtig in Butterschmalz braten. (Die Gnocchi können auch in Salzwasser kurz gekocht werden und dann bis zu zwei Tagen im Kühlschrank aufbewahrt werden). Die eingekochte Soße mit 1 EL kalter Butter binden und abschmecken. Kürbiskerne grob hacken, kurz in der heißen Pfanne anrösten. Gnocchi mit der Soße anrichten und mit den Kürbiskernen bestreuen.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 14. September 2010