

Kürbis-Nocken mit Austernpilzen

Für 4 Personen

Für Nocken, Kürbiskompott:

650 g Kartoffeln, mehlig	Salz	350 g Hokkaido-Kürbis
1/2 Bio-Orange	1 Apfel	2 EL Rosinen
80 g Butter	2 EL Zucker	60 ml weißer Balsamico
50 ml Wasser	Piment-d'Espelette	50 g kalte Butter
3 Eigelb	100 g Mehl	50 g Kartoffelstärke
Mehl	1 TL Tannenhonig	

Für die Pilze:

300 g Austernpilze	1/2 Bund glatte Petersilie	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	80 g Parmesan im Stück

Die Kartoffeln waschen und mit Schale in einem Topf mit leicht gesalzenem Wasser weichkochen. In der Zwischenzeit den Kürbis schälen, die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in etwa 1 cm große Würfel schneiden.

Die Orange heiß abspülen, abtrocknen und etwas Schale fein abreiben.

Den Apfel waschen, schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und Apfel in feine Würfel schneiden.

Die Rosinen mit wenig heißem Wasser übergießen und einweichen.

In einer Pfanne die Hälfte der Butter schmelzen. Kürbis zugeben und anschwitzen, mit Zucker bestreuen und karamellisieren.

Die Apfelwürfel und Orangenabrieb untermischen, mit Balsamico und 50 ml Wasser ablöschen und den Kürbis weich garen. Mit Salz und Piment d'Espelette würzen.

Mit einem Pürierstab den Kürbis grob zerkleinern; dabei die kalten Butterwürfel untermixen. Das Kürbiskompott abschmecken.

Die weich gekochten Kartoffeln abgießen, kurz ausdampfen lassen, pellen und noch heiß durch die Kartoffelpresse drücken.

Vom Kürbiskompott etwa 2 EL zu den Kartoffeln geben. Restliche Butter und Eigelbe zugeben und alles zu einer geschmeidigen Masse vermischen.

Mehl und Stärke vorsichtig unterkneten. Die Masse etwa 30 Minuten kalt stellen.

In der Zwischenzeit die Pilze putzen.

Petersilie abbrausen, trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein schneiden.

Für die Nocken reichlich Salzwasser in einem Topf aufkochen.

Den Kürbis-Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zunächst zu etwa 1 cm dicken Stränge ausrollen. Dann davon etwa 2 cm lange Stücke abschneiden und diese zu Nocken formen.

Mit einer Gabel Rillen in die Nocken drücken.

Die Nocken im siedenden Salzwasser ca. 3 Minuten garen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Pilze darin unter Wenden anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Petersilie untermischen.

Parmesan mit einem Sparschäler zu Spänen hobeln.

Das Kürbiskompott nochmals erhitzen, Honig untermischen.

Die Rosinen abgießen und untermischen.

Die Nocken unter das Kürbiskompott mischen und auf vorgewärmte Teller verteilen.

Gebratenen Pilze und Parmesanspäne darauf anrichten und servieren.

Jörg Sackmann am 24. November 2020