

Kürbis-Gnocchi | Salsiccia | Pfifferling | Fresh Fish Seasoning

Dauer: 1 h 40 min
Schwierigkeit: Mittel
Zusatzinfos: Fleisch

Zutaten für 4 Personen:

Equipment:

1 Kartoffelpresse
1 große Schüssel
1 Topf
1 Schaumkelle
1 große Pfanne

Gewürze & Zutaten:

300 g Hokkaido-Kürbis, gegart (siehe Rezept: Hokkaido-Kürbis)
1 EL Fresh Fish Seasoning
200 g Ricotta
2 Eier
1 Prise Salz, bspw. Meersalz
80 g Parmesan, fein gerieben
300 g Stärke
etwas Mehl, zum verarbeiten
200 g Salsiccia, in mundgerechte Stücke geschnitten
1-2 Hände frische Pfifferlinge, geputzt und gewaschen
1 Bund frischer Salbei

Zubereitung

1 Der Kürbis sollte zur Verarbeitung warm sein, am besten nochmal kurz in den Ofen schieben vor der Zubereitung, dann verliert er auch noch etwas Feuchtigkeit.

2 Den warmen Kürbis durch eine Kartoffelpresse in eine große Schüssel pressen und mit dem Fresh Fish Seasoning, dem Ricotta, den Eiern, einer Prise Salz und dem Parmesan mit den Händen verkneten. Nach und nach die Speisestärken einarbeiten. So viel Stärke verwenden, dass der Teig nicht mehr klebt.

3 Auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit den Händen etwa 1,5 cm dicke Würste rollen und mit einem kleinen Messer in ca. 1-2 cm dicke Stücke portionieren. Diese Stücke zu kleinen Kugeln drehen und über den Rücken einer Gabel zu Gnocchi abrollen. Weiterhin darauf achten, dass der Teig in keiner Phase klebt, bei Bedarf mit Mehl ausgleichen.

-
- Wasser zum Sieden bringen und wie für Pasta salzen. Die rohen Gnocchi solange sieden, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und in kaltem Wasser schnell abkühlen lassen.
- 4 Gut abtropfen und mit ein wenig Öl vermischen, damit sie nicht aneinander kleben. In diesem Zustand sind die Gnocchi am besten auf einem Backpapier (ein bis zwei Tage) im Kühlschrank haltbar. Sie können sogar eingefroren werden, dabei aber darauf achten, dass sie nicht zusammen kleben.
-
- 5 In einer großen Pfanne die Salsiccia-Stücke bei mittlerer Hitze ausbraten bis sie anfangen knusprig zu werden.
-
- 6 Jetzt die Gnocchi dazugeben und langsam unter ständigem Schwenken goldbraun braten. Sie sollen eine leichte, goldgelbe Kruste bilden.
-
- 7 In den letzten Minuten die Pfifferlinge dazugeben und mit schwenken.
-
- 8 Zum Schluss nach Belieben frisch geschnittene Salbeiblätter mit braten und gegebenenfalls etwas nachsalzen.