SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Kürbis-Gnocchi | Salsiccia | Pfifferling | Fresh Fish Seasoning

Zubereitungszeit: 55 min

Kochzeit: 45 min

Gesamtzeit: 2 h

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

300 g Hokkaido-Kürbis, gegart (siehe Rezept: Hokkaido-Kürbis)

1 Esslöffel Fresh Fish Seasoning

200 g Ricotta

2 Eier

1 Prise(n) Salz, bspw. Meersalz

80 g Parmesan, fein gerieben

300 g Stärke

Etwas Mehl, zum verarbeiten

200 g Salsiccia, in mundgerechte Stücke geschnitten

1 Handvoll Frische Pfifferlinge, geputzt und gewaschen

1 Bündel 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.

4. 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. 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.