

Ricotta Gnocchi mit Kürbis Ragout



Zubereitung

Gnudi herstellen: Als Erstes geht's an die sogenannten Gnudi, die gnocchiähnlichen Knödel aus Ricotta (statt Kartoffeln) und Griess. Die müssen nämlich ein paar Stunden im Kühlschrank verbringen. Am besten über Nacht, deshalb am besten am Abend zuvor vorbereiten. Dazu den Ricotta mit Meersalz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken, Parmesan und etwas Muskat dazureiben und alles kräftig verrühren. Dann ein grosses Blech mit reichlich Griess bestreuen. Mit einem Löffel etwas Gnudi-Masse ausstechen und von Hand drei Zentimeter grosse Kugeln formen. Diese im Griess so lange wenden und dabei auch das Blech etwas schwenken bis die Gnudi vom Griess gut umhüllt sind. Der Griess entzieht den Gnudi die Feuchtigkeit und sorgt für eine feine Hülle.

Kürbis Ragout kochen: Das Öl in einem Topf erhitzen, Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln darin glasig anschwitzen. Erst jetzt die Kürbiswürfel dazugeben und ungefähr fünf Minuten dünsten lassen. Mit dem Weisswein ablöschen und zugedeckt fünf Minuten weiter dünsten lassen. Deckel vom Topf entfernen und offen weitergaren, bis die Flüssigkeit um die Hälfte eingekocht ist. Rahm zugeben und alles leicht reduzieren. Mit Meersalz, schwarzem Pfeffer aus der Mühle, etwas Vanillesamen Tabasco abschmecken. Zum Schluss den Zitronensaft begeben.

Gnudi kochen und fertigstellen: Die Gnudi für 3 Minuten in einen Topf mit heissen Salzwasser. Während der Kochzeit in einer Pfanne Butter zerlassen. Sobald die Gnudi fertig sind, diese aus dem Salzwasser-Topf in die Pfanne mit der zerlassenen Butter geben und einen Löffel Kochwasser dazugeben. Sobald Butter und Wasser emulgiert sind, die Pfanne vom Herd nehmen und den Parmesan über die Gnudi reiben. Wenige Tropfen Zitronensaft darüber geben und alles untermischen.

Servieren: Die fertigen Gnudi in vorgewärmten Schalen zusammen mit dem Kürbisragout und der aufgeschäumten Parmesanemulsion servieren.

Zutaten für 4 Personen

- 1 kleiner Butternusskürbis (ca. 500 g), geschält, entkernt und zu 1 cm-Würfel geschnitten
- 1 Vanilleschote, Samen herausgelöst
- 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 1 kleine Zwiebel, fein gewürfelt
- 20 g Ingwer, fein gewürfelt
- 100 ml Vollrahm
- 20 g Zitronensaft
- 100 ml trockener Weisswein
- Tabasco

Für die Gnocchi

- 1 kg Hartweizengriess (Semola)
- 500 g Ricotta
- 50 g Parmesan
- Muskatnuss
- 40 g Butter