

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 19. November 2025** ▪
„Vegetarisches Herbstgericht“ mit Nelson Müller



Lena Rath

Gefüllter Gnocco mit Kürbis-Glace und Kernöl-Mayonnaise, Weißwein-Pilzschaum, gebratenen Kräuterseitlingen und Kürbiskern-Crunch

Zutaten für zwei Personen

Für den Kartoffelteig:

400 g mehligkochende Kartoffeln
 1 Ei
 Olivenöl, zum Beträufeln
 75 g Mehl, Type 550
 25 g Hartweizengrieß
 4 EL Stärke
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser etwa 15 Minuten garen. In einem Sieb abtropfen lassen, kurz zurück in den heißen Topf geben und ausdampfen lassen. Dann die Kartoffel durch eine Kartoffelpresse drücken und vollständig ausdampfen lassen.

Ei trennen und Eigelb auffangen. Kartoffelmasse mit Stärke, Grieß, Mehl, Eigelb, 1 EL Olivenöl, etwas Muskatnuss, 1 TL Salz und Pfeffer zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Für die Pilzfüllung:

300 g braune Champignons
 1 Schalotte
 1 EL Butter
 30 ml Weißwein
 1 EL Sojasauce
 2 EL Pilzfond
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. Champignons in feine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen. Pilzwüfel darin anbräunen und anschließend die Schalotten mit anschwitzen. Sojasauce hinzugeben und bei höherer Hitze mit Weißwein und Pilzfond ablösen. Die Flüssigkeit reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kürbis-Glace:

Ca. 750 g Hokkaido
 150 g Butter
 150 ml Sahne
 150 ml Gemüsefond
 1 EL Ahornsirup
 2 EL Olivenöl
 3 Zweige Thymian
 1 TL Chiliflocken
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis entkernen und zerkleinern. Mit Olivenöl und Ahornsirup einreiben und mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer würzen. Im Backofen mit dem Thymian für ca. 15-20 Minuten rösten. Anschließend den Thymian entfernen. Kürbis mit Butter, Sahne und Gemüsefond in einem Standmixer zu einer glatten Creme mixen. Creme durch ein feines Sieb geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kernöl-Mayonnaise:

1 Ei
 1 TL Dijonsenf
 1 EL Weißweinessig
 75 ml Kürbiskernöl
 75 ml Sonnenblumenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ei, Senf, Kürbiskernöl, Sonnenblumenöl und Weißweinessig in ein hohes Gefäß geben. Einen Pürierstab unten am Gefäß ansetzen und beim Betätigen leicht hochziehen, so dass die Masse emulgiert. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Fertigstellung: Kartoffelteig zu einer Kugel formen, mit Pilzmasse füllen und verschließen. In einem Topf mit leicht köchelnden, leicht gesalzenen Wasser gar ziehen lassen. Wenn der Gnocco an die Oberfläche steigt, ist er fertig. Gnocco mit Kürbis-Glace und Mayonnaise verzieren.

Für den Kürbiskern-Crunch: Kürbiskerne in grobe Stücke hacken. Die gehackten Kerne mit Ahornsirup und Rauchsatz vermengen. Im Ofen für ca. 7 Minuten backen. Auf einem Backpapier anschließend auskühlen lassen und beiseitestellen.

100 g Kürbiskerne
1 EL Ahornsirup
1 TL Rauchsatz

Für den Weißwein-Pilzschaum: Schalotte abziehen und würfeln. Schalotten mit Weißwein, Fond, Thymian und den getrockneten Pilzen in einen Topf geben. Flüssigkeit aufkochen und bis zur Hälfte reduzieren lassen. Flüssigkeit durch ein Sieb passieren und auffangen. Zu der aufgefangenen Reduktion Sahne hinzugeben, erneut erhitzen und leicht köcheln lassen. Den fertigen Sud mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend mit einem Pürierstab die kalte Butter untermixen. Gegebenenfalls für einen bessern Stand des Schaums Lecithin einmischen.

20 g gemischte getrocknete Pilze
1 Schalotte
150 ml Sahne
30 g kalte Butter
200 ml Weißwein
100 ml Pilzfond
1 Msp. Lecithin
2 Zweige Thymian
Salz, aus der Mühle
Weißer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Pilze: Mini-Kräuterseitlinge halbieren. Eine Pfanne erhitzen und die Butter darin schmelzen. Die Pilze kurz in der Pfanne durch die Butter ziehen und kurz braten lassen.

10 Mini-Kräuterseitlinge
1 TL Butter

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.