Kürbisgnocchi mit Gorgonzola und Birne

Zutaten (für vier Portionen):

Gnocchi:
½ Hokkaido-Kürbis
300 g Kartoffeln
200 g Hartweizengrieß
3 EL Weizenmehl
1 Ei
Muskatnuss
Salz

Sauce:
¼ Hokkaido-Kürbis
1 festfleischige Birne
1 EL Butter
100 g Gorgonzola
Zwiebelpulver
Pfeffer, Salz,

Sowie:
75 g Kürbiskerne

Zubereitung (20 Minuten, ohne Garzeiten):

Den Hokkaido-Kürbis und die Kartoffeln im Ofen etwa 40 Minuten bei 160 Grad garen. Beides sollte sehr weich sein. Dann Schalen entfernen und zu einem Mus zermalmen – mit einem Kartoffelstamper oder dem Handmixer. Dieses Mus nun mit 200 g Hartweizengries, einem Ei, einigen Löffeln Mehl, Salz und Muskat zu einem weichen Teig verkneten, der sich auf bemehlter Fläche zu einer daumendicken „Wurst“ rollen lässt. Davon Scheiben abschneiden und mit einer Gabel die typischen Rillen einprägen. In Salzwasser ca. 5 Minuten sieden lassen. Nicht kochen!

In einer Pfanne zuerst Kürbiskerne mit Meersalz trocken rösten, zur Seite stellen. In der Pfanne nun Butter zergehen lassen und dünn gehobelten Hokkaido darin weich dünsten. Später Birne und Gorgonzola zugeben, würzen mit Zwiebelpulver, wenig Salz und viel Pfeffer.

Die Gnocchi direkt aus dem Wasser in die Pfanne geben und mit deren Inhalt durchschwenken. Vorm Servieren geröstete Kürbiskerne darüber geben.

Kürbis-Gewürz-Chutney mit Amarettini, Vanilleeis und Kürbiskernöl

Zutaten (für vier Portionen):

Chutney:
500 g Kürbis (Butternut oder Gartenkürbis)
75 g brauner Zucker
50 g Honig
100 ml Sanddornsaft
Ingwer
Nelken
Kardamom
Sternanis
Zimtstange
Salz

Sowie:
150 g Amarettini-Kekse, zerstoßen
200 ml Vanilleeis
75 ml Kürbiskernöl
Meersalz-Flocken

Zubereitung (10 Minuten, ohne Garzeiten):

Den Kürbis in haselnussgroße Würfel schneiden. Zucker mit Honig karamellisieren und die Gewürze im Ganzen darin kürz rösten, eine Prise Salz dazugeben. Kürbis zugeben und anschwitzen, ablöschen mit Sanddornsaft. Mindestens 10 Minuten durchkochen lassen bis zur gewünschten Konsistenz.

In Dessertgläser oder Schalen auf eine Lage leicht zerstoßener Amarettini geben, eine weitere obendrauf krümeln. Kann lauwarm oder gekühlt serviert werden. Kurz vorm Servieren eine Kugel Vanilleeis draufgeben, darüber Kürbiskernöl und etwas Meersalz geben.