

# Alblust



## Reh-Zitronen-Ingwerpflanzerl mit Kürbis-Gnocchi

(für 4 Personen)

### **Reh-Zitronen-Ingwerpflanzerl**

400 g Rehfleisch aus der Keule gewolft  
1 trockenes Brötchen  
100 ml Milch  
½ Zwiebel gewürfelt  
2 Zehen Knoblauch  
1 unbehandelte Zitrone  
50 g frischen Ingwer  
1 Eßl gehackte Petersilie  
1 Ei  
etwas Semmelbrösel  
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat

Das Brötchen in kleine Würfel schneiden und in der Milch quellen lassen.

Fein gewürfelter Knoblauch und Zwiebel mit geriebenem Ingwer in einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze andünsten.

Nun die Brötchenwürfel gut ausdrücken und mit dem Rehhackfleisch den ausgelassenen Zwiebeln, Knoblauch und Ingwer vermengen.

Abrieb von einer unbehandelten Zitrone und die Petersilie zugeben.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und aus der Masse acht gleich große Bällchen formen, diese etwas flach drücken, dann in Semmelbrösel wenden.

Nun bei mittlerer Hitze mit angeodrückter Knoblauchzehe, einer Scheibe Ingwer und einer Scheibe Zitrone in einer Pfanne mit Öl anbraten.

### **Kürbis-Gnocchi**

450 g mehlig kochende Kartoffeln  
2 Eier  
200 g Weißmehl  
50 g Kartoffelmehl  
200 g Hokkaidokürbis  
¼ Zwiebel gewürfelt  
1 Knoblauchzehe  
50 ml Orangensaft  
Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat

Den Hokkaidokürbis mit der Schale in kleine Würfel schneiden und mit der gewürfelten Zwiebel und Knoblauch in einem Topf mit Öl andünsten. Mit Orangensaft ablöschen

# Alblust



diesen zur Hälfte reduzieren lassen und mit Wasser auffüllen (muss bedeckt sein), dann köcheln lassen bis der Kürbis weich und die Flüssigkeit nahezu verdampft ist. Nun die Masse pürieren und in einer flachen Schüssel im Kühlschrank abkühlen lassen. Gekochte Kartoffeln vom Vortag in der Kartoffelpresse pressen, die Eier, Mehl, Kartoffelmehl die abgekühlte Kürbismasse zugeben und zu einem Teig verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken

Nun den Teig „Fingerdick“ rollen und mit einem Messer oder Schlesinger schräg in Rauten abschneiden.

Die Gnocchi auf ein mit Mehl gepudertes Backblech geben und anschließend in Salzwasser 4-5 Minuten abkochen, aus dem Wasser nehmen und in einer Pfanne mit Butter leicht anbraten.

Ich persönlich schneide den restlichen Kürbis in kleine Würfel und brate diesen mit den Gnocchi an. Dann gieße ich mit cremiger Kürbissuppe auf und gebe geschnittene Karotten, Sellerie, Kenia Bohnen und halbierte Cherrytomaten hinzu. Auch Pinienkerne oder Walnüsse harmonieren. Hier sind der Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Viel Spaß beim Nachkochen!!!

Marc Winter



Restaurant & Landhotel Winter  
Ziegelbergstr. 24  
72532 Gomadingen/ Offenhausen  
07385- 96790  
[www.restaurant-landhotel-winter.de](http://www.restaurant-landhotel-winter.de)  
[info@restaurant-landhotel-winter.de](mailto:info@restaurant-landhotel-winter.de)