Vegetarisch

Kürbis-Paprikacreme mit Kümmel-Kartoffelnockerl

Hauptspeise
Rezeptart

60 Minuten
Zubereitung

mittel
Schwierigkeit

Zutaten für 6 Portionen

Kürbis-Paprika-Creme:
500 g Ölkürbis ohne Kerne
50 g Zwiebel
2 rote Paprika
30 g Butter
1 Knoblauchzehe
1 TL Paprikapulver (edelsüß)
1 Schuss Essig
Salz, Pfeffer, Kümmel (gemahlen)
1 EL Créme frâiche

Nockerl:
300 g Kartoffel (mehlig)
100 g griffiges Mehl
30 g Grieß
2 Dotter
Salz, Muskatnuss, Kümmel (gemahlen)
Zum Schwenken: Butter und Kümmel (ganz)

Eierschwammerl:
350 g Eierschwammerl
Salz, Pfeffer a. d. Mühle
Bohnenkraut (klein gehackt)

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. zum Garnieren

Zubereitung

Für die Creme klein geschnittenen Kürbis, Zwiebeln und Paprika in Butter anschwitzen, gehackten Knoblauch und Paprikapulver dazugeben, mit Essig ablöschen, würzen und langsam schmoren bis alles weich ist. Créme frâiche beimengen, fein mixen, bei Bedarf passieren und anschließend warm stellen.
Für die Nockerl Kartoffel weichkochen, schälen und pressen. Rasch mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Nockerl oder Schupfnudeln formen und im Salzwasser einkochen. Nockerl einmal aufstoßen lassen, nach 2 bis 3 Minuten Ziehzeit abseihen und in Butter mit Kümmel schwenken.
Die geputzten Eierschwammerl in Öl schwingend rösten und mit den Gewürzen abschmecken.
Beim Anrichten die Creme auf Teller verteilen, mit Nockerl und sautierten Eierschwammerln belegen und mit reichlich Kürbiskernöl garnieren.

Tipp: Gericht mit gedünsteten Streifen vom jungen Ölkürbis servieren.

Rezept von Lorenz Kumpusch (www.gaumengut.at) / Foto: Stefan Kristoferitsch