

Kochen

Mira Maurer

Mittwoch, 29.11.2023

**Kürbis-Kartoffel-Knödel mit Gorgonzola-Maronenfüllung und geschmorter Rote Bete
Für 4 Personen**

Zutaten

Für die Rote Bete

500 g Rote Bete
3 Schalotten
1 Bioorange
1 Lorbeerblatt
etwas Salz
etwas Pfeffer
50 g Butter
100 ml Rotwein

Für die Knödel:

500 g Kartoffeln, mehligkochend
etwas Salz
500 g Hokkaido-Kürbis (etwa ein mittelgroßer Kürbis)
130 g Butter
etwas Pfeffer
100 g Kartoffelstärke (ggf. auch etwas mehr)
1 Eigelb, Größe M
etwas Muskatnuss
100 g Maronen (gegart und geschält)
100 g Gorgonzola (ohne Rinde)
50 g Kürbiskerne
etwas Chilipulver
50 g Panko- oder Semmelbrösel

Außerdem

etwas Petersilie
etwas Kürbiskernöl



Zubereitung:

1. **Die Roten Beten** schälen (dabei ggf. Einmalhandschuhe tragen) halbieren und in Spalten schneiden.
2. Schalotten abziehen, halbieren und in Ringe schneiden. Orange heiß abbrausen, trocken reiben und etwas Schale fein abreiben. Die Orange halbieren und den Saft auspressen.
3. Rote Bete, Schalotten, Lorbeer, Orangenschale und -saft in einer Auflaufform (mit Deckel) mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in Flöckchen darauf verteilen. Rotwein angießen. Die Form mit passendem Deckel oder umgedrehtem Blech verschließen. Rote Bete im heißen Backofen, auf der mittleren Schiene, bei 160-180 Grad Ober- und Unterhitze, mindestens 1 Stunde schmoren.
4. **Inzwischen für die Knödel** Kartoffeln schälen, abbrausen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Kartoffeln in Salzwasser zugedeckt weichkochen.
5. **Den Kürbis** halbieren und die Kerne und das weiche Innere entfernen. Kürbis in Spalten schneiden, schälen und gleichmäßige Würfel schneiden.
6. In einem Topf 30 g Butter erhitzen. Den Kürbis darin andünsten. 2 EL Wasser zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen. Kürbis bei niedriger Temperatur zugedeckt sehr weich dünsten.

7. Kartoffeln abgießen und gut ausdampfen lassen. Kartoffeln noch heiß durch eine Kartoffelpresse in eine Rührschüssel drücken.
8. Kürbis abtropfen lassen. Kürbisfleisch ebenfalls durch die Kartoffelpresse zu den Kartoffeln drücken.
9. Stärke, Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskat zu den durchgepressten Kartoffeln und Kürbis geben und alles rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Gegebenenfalls noch etwas mehr Stärke unterkneten, falls der Teig zu weich ist.
10. Maronen fein hacken und mit dem Gorgonzola vermengen.
11. Teig in Portionen teilen. Jeweils eine Portion auf eine Hand geben und etwas flach drücken. Etwa 1 TL Maronen-Käse-Mischung darauf geben und die Knödelmasse darum schließen. Zu runden Knödeln formen.
12. Reichlich Salzwasser aufkochen, dann die Temperatur reduzieren. Knödel einlegen und im siedenden Salzwasser etwa 10 Minuten garen.
13. Währenddessen Kürbiskerne hacken.
14. Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen. Chiliflocken, Kürbiskerne und Pankomehl dazugeben und unter Wenden etwas anrösten.
15. **Den Deckel von den Beten** abnehmen. Flüssigkeit weitere 10-15 Minuten im Backofen noch etwas einreduzieren
16. **Fertig gegarte Knödel** aus dem Kochtopf heben, abtropfen lassen. Knödel in der Pankobrösel-Mischung schwenken.
17. Petersilie abbrausen, trocken schütteln und grob hacken.
18. Kürbis-Knödel, Pankobrösel und gegarte Bete anrichten. Nach Belieben mit etwas Kürbiskernöl beträufeln, mit Petersilie garnieren und anrichten.