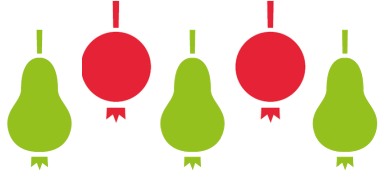


# Nº 35

## REZEPTE

### DER WOCHE

Herausgeber: märkische kiste, 08/2020



#### Gnocchi vom Kürbis mit Amaretti

~

##### ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN

400g Hokkaido-Kürbis, 350g Kartoffeln, 1 Zwiebel, 100g Amaretti-Mandelgebäck, 280g Mehl, 150g Butter, 80g Pecorino, 1 kleines Bund Salbei, 3 EL Olivenöl, Salz

##### ZUBEREITUNG

Koche zunächst die Kartoffeln mitsamt ihrer Schale in einem Topf mit Salzwasser weich. Das dauert etwa 20 Minuten. Schäle währenddessen den Kürbis vorsichtig, entkerne ihn und schneide ihn grob in Würfel. Schäle die Zwiebel und hacke sie fein. Erhitze das Olivenöl in einem großen Topf und schwitze die Zwiebel darin kurz an. Gib die Kürbiswürfel hinzu und koche sie in etwa 15 Minuten weich. Schmecke mit etwas Salz ab. Lass die Kartoffeln abtropfen und pelle sie. Zerstampfe Kürbis und Kartoffeln zusammen mit einem Kartoffelstampfer. Rühre das Mehl unter und verknete alles zu einem glatten Teig. Viertele den Teig und rolle auf einer bemehlten Arbeitsfläche jedes Viertel zu einer Stange von etwa 1,5 cm Durchmesser aus. Bestäube jede Stange rundum mit etwas Mehl. Schneide daraufhin jede Stange in etwa 2 cm lange Stücke. Wenn du magst, kannst du sie über eine Gabel rollen, um ihnen mehr Textur zu verleihen. Zerbrösele die Amaretti und reibe den Pecorino. Erhitze die Butter bei niedriger Hitze mit dem Salbei und etwas Salz in einer Pfanne. Koche die Gnocchi in einem großen Topf mit Salzwasser, bis sie an die Oberfläche steigen. Nimm sie mit einem Schaumlöffel heraus und schwenke sie in der Salbeibutter. Verteile die Gnocchi auf die Teller und bestreue jede Portion zuerst mit dem Pecorino, dann mit den Amaretti. Dazu vielleicht ein Glas Chianti. Buon appetito!

#### Havelländische Birnensuppe

~

##### ZUTATEN FÜR 6 SUPPENTELLER

3 Birnen, 300g Knollensellerie, 1 Zwiebel, 400ml Gemüsefond, 100ml Weißwein, 250ml Schlagsahne, 25g Butter, 2 EL gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskatnuss

##### ZUBEREITUNG

Schäle zunächst die Birnen, die Zwiebel und die benötigte Menge Knollensellerie. Entferne die Kerngehäuse der Birnen. Würfele Obst und Gemüse grob. Erhitze die Butter in einem großen, schweren Topf und schwitze die Zwiebel darin glasig an. Gib Birnen und Knollensellerie hinzu und dünste sie für etwa 3 Minuten mit. Rühre dabei gut um. Gieße zuerst den Weißwein und nach einer weiteren Minute den Gemüsefond hinzu und lass die Suppe etwa 15 Minuten lang abgedeckt bei niedriger Hitze köcheln. Rühre dann die Schlagsahne ein und püriere die Suppe mit einem Stabmixer glatt. Würze mit einer Prise Muskatnuss und Salz und lass die feine Suppe noch einmal kurz aufkochen. Verteile sie auf die Teller und bestreue jede Portion mit frisch gemahlenem Pfeffer und der gehackten Petersilie. Guten Appetit!

#### Apfelsorbet mit Honig

~

##### ZUTATEN FÜR 6-8 PORTIONEN

4 Äpfel einer Sorte nach Wahl, Saft von ½ Zitrone, 100g Zucker, 4 EL flüssiger Honig

##### ZUBEREITUNG

Koche Zucker und Zitronensaft bei niedriger Hitze auf, bis sich der Zucker auflöst und ein Sirup entsteht. Lass diesen abkühlen. Wasche und entkerne die Äpfel und schneide sie mitsamt der Schale in feine Würfel. Verarbeite mit einem Stabmixer die Apfelwürfel und den Sirup zu einem feinen Püree. Rühre den Honig gleichmäßig unter. Für den letzten Schritt gibt es zwei Möglichkeiten:

- (1) Wenn du eine Eismaschine hast, kannst du die Sorbetmasse darin 20 Minuten lang gefrieren lassen.
- (2) Im Gefrierfach klappt es auch: Fülle die Masse dazu in eine Metallschale, gib diese in das Gefrierfach und lockere sie mit einer Gabel alle 15 Minuten auf, bis dein Apfelsorbet die gewünschte Konsistenz erreicht hat. Serviere es in vorgekühlten Gläsern.