Nah&Frisch

Gasthaus Krenn | Professional

Blunz´n-Knödel auf Kürbisgemüse

Hauptspeise | Hausmannskost

Zubereitung **Schwierigkeit:** ●●○○○ **Zeit:** **60 min.**

Speck und Schalotten fein würfeln und mit der Blutwurst und Majoran anrösten. Masse abkühlen und 5 – 6 große Kugeln formen, diese anschließend einfrieren.

Aus dem Mehl, Rapsöl, Salz und kochendem Wasser einen glatten Teig kneten. Dünn ausrollen, Quadrate schneiden und die gefrorenen Kugeln damit umhüllen. Die umhüllten Knödel im Ei und der Brösel-Kürbiskernmischung panieren und anschließend im heißen Fett frittieren.

Für das Muskartkürbis-Gemüse den Kürbis in feine Streifen schneiden und mit Salz, Kümmel und Zucker würzen – 30 Minuten rasten lassen. Jungzwiebel der Länge nach vierteln und in einer Pfanne anbraten. Die Kürbisstreifen zugeben, mit Apfelessig und dem Saft vom Kürbis weichdünsten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Schaum den Gemüsefond aufkochen, etwas abkühlen und mit Creme fraiche, Essig und Oberskren mit dem Stabmixer schaumig mixen.

Das Kürbisgemüse auf einem vorgewärmten Teller anrichten, die Knödel darauf platzieren und mit dem Schaum und frischer Kresse ausgarnieren.

Zutaten

Fülle

½ kg Blutwurst

10 Scheiben Speck

2 Schalotten

Majoran

Teig

300 g griffiges Mehl

Salz nach Geschmack

2 EL Rapsöl

¼ l kochendes Wasser

Kürbisgemüse

500 g Kürbis (Muskat)

Salz, Zucker, Kümmel zum Abschmecken

4 cl Apfelessig

Jungzwiebel

Schaum

2 EL Creme fraiche

80 ml Gemüsefond

1 TL Essig

1 TL Oberskren

Panier

1 EI

Mehl, Semmelbrösel, Kürbiskerne