

Heute ist Halloween!

Kürbis aushöhlen, Kerze rein, ins Fenster stellen. Und die Füllung? Produktdesignerin **Melanie Weisweiler**, 32, macht daraus Gnocchi-Teig



Kochen wirkt auf mich meditativ. Es beginnt schon beim Einkaufen auf dem Markt, weiter beim Verarbeiten des frischen Gemüses, das mit seinem Duft und den frischen Farben mein Lebensgefühl positiv beeinflusst. In meiner Küche steht auch immer frisches Obst, an dessen Anblick ich mich erfreuen kann.

Als Designerin (Leonardo) habe ich natürlich ein Heimspiel, wenn es um Gestalten geht, des Gerichtes, des Tisches mit Kerzen oder frischen Blumen, der richtigen Musik. Das mache ich oft auch für mich allein. Denn „Lebensstil“ schließt die Zeit vor, während und nach dem Kochen und Essen mit ein!

KÜRBISGNOCCHI (für 4 Personen)

Zutaten:

- 750 g Kürbisfleisch
- 200 g Weizenmehl
- 2 EL Butter
- 1 Eigelb
- Grob gemahlener schwarzer Pfeffer
- 125 g Butter
- 100 g frisch geriebener Parmesan
- 2 EL Thymianblätter

Zubereitung:

1. Das Kürbisfleisch in einem Topf mit kochendem Salzwasser garen. Abtropfen lassen und durch ein Sieb passieren. Wieder in den Topf mit 2 EL Butter geben und bei kleiner Hitze unter ständigem Rühren garen, bis alles dicklich und angetrocknet ist.
2. Den Topf vom Herd nehmen und Mehl, Eigelb, die Hälfte des Parmesans und Pfeffer unterrühren, so dass ein weicher Teig entsteht.
3. In einem großen Topf 2 Liter Wasser aufkochen. Aus der Teigmasse mit zwei Esslöffeln Nocken abstechen. Ins kochende Wasser geben, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Währenddessen den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Nocken mit dem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und in eine feuerfeste Form geben.
4. 125 g Butter und den Thymian köcheln lassen und darüber träufeln, für 5 Min. in den heißen Backofen schieben.



5. Mit dem restlichen Parmesan und Pfeffer bestreuen und sofort servieren.

Melanie Weisweiler isst die Kürbisgnocchi ohne Beilage oder mit Salat. Als Vorspeise kann Kürbis auch zur Suppe verarbeitet werden, wie im folgenden Rezept.

KÜRBIS-APFEL-SUPPE MIT CURRY (für 4 Personen)

Zutaten:

- 2 EL Öl
- 1 EL Butter
- 1 große Zwiebel
- 500 g Kürbis (Gewicht ohne Schale)
- 1 mittelgroße Kartoffel
- 2 mittelgroße Äpfel (Golden Delicious)
- 1/2 TL Kurkuma
- 1 TL Curry
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 1/2 TL Ingwerpulver
- 3/4 l Hühnerbrühe
- 1/2 TL Salz

- 1 Prise Zucker
- 1 Lorbeerblatt
- 125 ml Milch
- 2 EL Cognac

Zubereitung:

1. Die Zwiebel würfeln, in Butter und Öl glasig dünsten.
2. Kürbis, Kartoffel und Äpfel schälen, in Würfel schneiden und zu den Zwiebeln geben.
3. Die Gewürze hineinstreuen und das Ganze miteinander vermengen.
4. Nach einigen Minuten mit der Hühnerbrühe ablöschen.
5. Salz, Zucker und Lorbeerblatt unterrühren, kurz aufkochen lassen. Dann bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel etwa 20 Minuten garen.
6. Abkühlen lassen und Lorbeerblatt herausnehmen.
7. In der Küchenmaschine pürieren, bis eine cremige Masse entstanden ist.
8. Erneut erhitzen und dabei

Milch zugeben, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

9. Mit Cognac abschmecken und nach Wunsch mit Schlag Sahne und Schnittlauchröllchen garnieren.

(aus: „Kap-Küche“, Der Feinschmecker Edition)

VERLOSUNG

WELT am SONNTAG verlost jede Woche die aktuelle Rezept-Illustration des Künstlers Stephan Kaluza. Das „Nachtisch“-Bild der letzten Ausgabe erhält Klaus Ulmer aus Gaertingen. Herzlichen Glückwunsch! Wer diese Woche an der Verlosung des Unikats teilnehmen möchte, schickt bis 4. November 1999 eine Postkarte an:

WELT am SONNTAG / LebensArt,
Stichwort: „Kürbisgnocchi“,
Kaiser-Wilhelm-Str. 20,
20350 Hamburg.
(Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.)