Conchiglioni mit Kürbis-Pesto

Eine meiner Lieblings-Pastasorten.

Dazu, passend zur Jahreszeit, denn es ist Kürbissaison, ein Pesto mit einem Hokkaido-Kürbis.

Ich habe für die Würze Meersalz verwendet. Außerdem Austern-Sauce.

Zugegebenerweise habe ich das Pesto merkwürdig zubereitet und auch gewürzt. Aber das Ergebnis ist gut, das Pesto und somit das ganze Gericht schmeckt gut.

Normalerweise gibt man sicherlich Crème fraîche in ein solches Pesto. Ich hatte aber noch saure Sahne vorrätig, die verbraucht werden musste, und so habe ich diese verwendet. Solange man das Pesto nicht zu sehr erhitzt, kann man diese bedenkenlos verwenden und sie flockt nicht aus.

[amd-zlrecipe-recipe:790]

Kürbis-Gnocchi und Shiitake

Ich habe zwar schon ein Grundrezept zur Zubereitung von Gnocchi in meinem Foodblog veröffentlicht. Dieses Mal kommt aber ein Rezept für Kürbis-Gnocchi hinzu.

Man bereitet sie in der gleichen Weise zu wie Gnocchi aus Kartoffeln. Nur dass man stattdessen Kürbis verwendet.

Ich hatte noch einen Hokkaido-Kürbis vorrätig, den ich dafür verwendet habe. Der Vorteil ist, dass man bei diesem Kürbis auch die Schale mitverwenden kann.

Ich zerkleinere den Kürbis grob, gare ihn in kochendem Wasser, gebe ihn in eine Schüssel und püriere ihn mit dem Pürierstab fein.

Dann kommen die weiteren Zutaten hinzu. Aus dem Teig forme ich Gnocchi, die ich ebenfalls in kochendem Wasser gare.

Bei diesem Rezept verwende ich zwei Portionen der Gnocchi mit Shiitake-Pilzen, die ich in der Pfanne anbrate.

Zudem ist dieses Gericht auch noch eine vegane Zubereitung.

Mein Rat: Man kann die Gnocchi auch portionsweise einfrieren und für andere Gerichte weiterverwenden.

[amd-zlrecipe-recipe:568]

Kürbis-Tarte XXL

Ich hatte einen schönen, großen Hokkaido-Kürbis. Mit satten 1,5 kg Gewicht.

Diesen wollte ich natürlich komplett verwerten und zubereiten und nicht nur z.B. die Hälfte davon.

Da die Menge des Kürbis für eine normale Tarte etwas zu viel ist, da die Menge an Eiern und Sahne dafür nicht ausreichen würden und die Füllmasse dadurch vermutlich nicht fest und kompakt werden würde, habe ich etwas umgedacht.

Und einfach eine Tarte XXL gebacken.

Und zwar mit der 1 1/2-fachen Menge der normalen Füllmasse.

Also anstelle vier Eier und 200 ml Sahne verwende ich einfach sechs Eier und 300 ml Sahne.

Das reicht aus, um mit dieser Menge an Kürbis eine feste und kompakte Füllmasse zu erstellen, die auch gebacken werden kann.

Auch die Backzeit nimmt aufgrund der Menge der Füllmasse und der dicke der Tarte natürlich zu. Um die Tarte gut durchzubacken, wähle ich ebenfalls die 1 1/2-fache Backzeit und backe sie 1,5 Stunden.

Diese Tarte ist aufgrund der verwendeten Menge an Kürbis nun eigentlich nicht mehr sehr flach und dünn und somit eigentlich keine Tarte mehr. Ich sollte sie vielleicht eher als Kürbis-Kuchen bezeichnen.

[amd-zlrecipe-recipe:546]

Hähnchenbrustfilet mit Kürbis-Fenchel-Gemüse

Passend zur Jahreszeit gibt es derzeit das saisonale Gemüse Kürbis in den unterschiedlichsten Varianten.

Ich habe einen Hokkaido-Kürbis gekauft, der den Vorteil hat, dass man seine Schale mitverzehren kann.

Ich werde in den kommenden Tagen noch einige weitere Kürbis-Gerichte hier veröffentlichen. Und am 31. Oktober, Halloween, gibt es passenderweise eine Kürbis-Tarte.

Das Gemüse bereite ich aus dem Kürbis und Fenchel zu.

Dazu gibt es gewürzte und kurz mitgegarte Hähnchenbrustfilets.

[amd-zlrecipe-recipe:229]