

Alexander Herrmann | Schupfnudeln mit Kürbis-Ragout und Speck

 happy-mahlzeit.com/2021/09/25/alexander-herrmann-schupfnudeln-mit-kuerbis-ragout-und-speck

Zutaten für 2 Personen

Für die Schupfnudeln:

- 4 große mehlig kochende Kartoffeln
- 3 EL Mehl
- 2 EL Kartoffelstärke
- 1 Eigelb
- 150 g Kürbiskerne
- 2 EL Butter
- Mehl für die Arbeitsfläche
- Pflanzenöl
- Salz

Für das Kürbis-Ragout:

- 1 Hokkaido-Kürbis oder alternativ 500g Muskatkürbis
- 1 Zwiebel
- 1 Zitrone
- 1 Orange
- 500 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Honig
- 1 Prise Cayennepfeffer
- 1 Msp. Curry
- 2 EL Speisestärke
- Pflanzenöl
- Salz

Außerdem:

- 6 Scheiben Frühstücksspeck
- je 2 Zweige Blatt Petersilie, Kerbel, Estragon (zum Zupfen als Kräuter-Deko)

Zubereitung:

Kartoffeln in kochendem Wasser gar kochen, pellen und auskühlen lassen. Die vorbereiteten Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken, 250 g abwägen, mit 2 EL Mehl, 1 EL Kartoffelstärke und 1 Eigelb mischen und zu einem

festen Teig verkneten. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu Schupfnudeln rollen, in einem Topf mit kochendem Salzwasser garen, herausnehmen, abschrecken und gut abtropfen lassen.

Kürbiskerne im Mixer grob zerkleinern.

Schupfnudeln in einer Pfanne mit wenig Öl ringsum anbraten, Butter zugeben, aufschäumen lassen, Kürbiskerne zu den Schupfnudeln in die Pfanne geben und durchschwenken, bis sich die knusprigen Kürbiskernsplitter um die Schupfnudeln legen.

Speckscheiben nebeneinander auf Backpapier bzw. ein Backblech legen und bei 160 Grad Umluft 10–12 Minuten zu knusprigen Chips backen.

Kürbis schälen, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch in 1x1 cm große Würfel schneiden. Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Beides in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, mit einem großen Schuss Brühe ablöschen, aufkochen lassen, mit einem Deckel verschließen, vom Herd nehmen und gar ziehen lassen. Anschließend den Deckel

entfernen und das Ragout mit Honig, Zitronen- und Orangenabrieb einer Prise Cayennepfeffer und einer Messerspitze Curry süßlich scharf abschmecken. Den Sud aufkochen und ggf. mit wenig zuvor in kaltem Wasser angerührter Stärke leicht abbinden.

Die gebratenen Schupfnudeln samt Kürbissplittern mittig auf dem Teller anrichten, das Kürbis-Ragout darüber geben, die Speck-Chips hineinstecken und mit frischen gezupften Kräutern garnieren.

Rezept: Alexander Herrmann

Quelle: Die Küchenschlacht vom 7. Oktober 2016

Episode: Finale / Hauptgericht