

Kürbisnocken mit brauner Butter und geriebenem Felsenkellerkas



www.groebenhof.at

Zutaten: (ca. 6-8 Portionen)

- 500 g gekochter Hokkaidokürbis mit Schale
- 160 g Tilsiter
- 4 Eßl. doppelgriffiges Mehl
- 200 g Semmelbrösel
- 2 Eier
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer, Muskat
- 60g geröstete und gehackte Kürbiskerne
- 2 Eßl. Kürbidkernöl
- 1 große Zwiebel
- etwas Butter zum anschwitzen

zum Anrichten:

- 100g Butter
- 80 g Bergkas (oder auch Parmesan)
- geröstete Kürbiskerne

Zubereitung:

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und in der Butter anschwitzen. Den gekochten Kürbis mit den Eiern in einem Kutter oder Mixer fein pürieren. Kürbis und Zwiebel in eine Schüssel geben, mit Knoblauch, Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die gerösteten und gehackten Kürbiskerne sowie das Kürbisöl zugeben. Den Tilsiter in feine Würfel schneiden. Tilsiter und Mehl zugeben und gut vermischen. Diese Masse nun mit den Semmelbröseln binden bis eine kompakte Masse entsteht, aus der sich mit einem Löffel mühelos Nocken formen lassen. Die Nocken in kochendem Salzwasser 12 Minuten leicht kochen lassen.

Die Butter zerlassen und erhitzen bis sie "nußbraun" ist. Die Nocken auf Tellern anrichten, den geriebenen Kas darübergeben und mit der Butter übergießen. Mit gerösteten Kürbiskernen bestreuen und servieren.

Als Beilage reicht man einen gemischten Salat.