

**Choche  
&  
gnüsse**

*mit David Geisser*



## KASTANIEN-GNOCCHI MIT SALBEI, GUANCIALE, HASELNÜSSEN & KÜRBIS

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

### ZUBEREITUNG GNOCCHI

Die Kartoffeln am Vortag kochen.

Die Kartoffeln und die Marroni durch die Kartoffelpresse pressen und mit den übrigen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.  
Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen formen und davon kleine Gnocchi abstechen. Die Gnocchi sofort in reichlich Salzwasser kochen.

## NUSSBUTTER

### ZUBEREITUNG NUSSBUTTER

150 g Butter in Würfel schneiden und in den Topf legen.

Die Butter bei mittlerer Hitze am Herd kochen:  
Bei 12 Herdstufen der Kochplatte wären die richtigen Stufen 6-8.

Durch den Kochprozess setzt sich das Eiweiss an der Oberfläche ab. Die Butter weiter erhitzen und bräunen, bis sie goldgelb ist und nussig riecht.

Am Topfboden erkennt man die Bräunung gut. Bei zu langem Kochen wird die Butter schwarz und verbrennt.

Die gebräunte Butter durch ein Sieb passieren.

### EINKAUFLISTE

#### ZUTATEN GNOCCHI

500 G KARTOFFELN, MEHLIG  
100 G MARRONI, GEKOCHT  
1 EI  
50 G PARMESAN  
150 G WEISSMEHL  
80 G BUTTER, WEICH  
MEERSALZ

### EINKAUFLISTE

ZUTATEN NUSSBUTTER  
150 G BUTTER

POWERED BY:





## FRITTIERTER SALBEI

### ZUBEREITUNG SALBEI

Frittieröl auf 170 Grad erwärmen.  
Salbei frittieren, bis er knusprig, aber nicht braun ist.

Aus der Fritteuse nehmen und auf einem Küchenpapier abtupfen.  
Mit Salz würzen.



## HASELNÜSSE, KÜRBIS, GUANCIALE

### ZUBEREITUNG BEILAGEN

Haselnüsse in einer Teflonpfanne ohne Fett langsam rösten.

Kürbis in in 1 cm grosse Würfel und Guanciale in Streifen schneiden.

Guancialestreifen in einer Teflonpfanne ohne Fett knusprig braten. Aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.

Nussbutter in dieselbe Teflonpfanne geben und Kürbiswürfel darin andünsten, bis sie weich sind.

Kastanien-Gnocchi dazu geben und alles mischen.

Geröstete Haselnüsse sowie Guancialestreifen begeben, mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf dem Teller anrichten und mit frittiertem Salbei garnieren.

Nach Belieben mit Parmesan geniessen.



### EINKAUFLISTE

#### ZUTATEN SALBEI

FRISCHE SALBEIBLÄTTER, NACH BELIEBEN  
ÖL ZUM FRITTIEREN  
SALZ



### EINKAUFLISTE

#### ZUTATEN BEILAGEN

6 EL HASELNÜSSE  
200 G KÜRBIS (Z.B. HOKKAIDO ODER BUTTERNUSS)  
NUSSBUTTER (S.OBEN)  
100 G GUANCIALE  
PARMESAN, OPTIONAL