



## Kürbispasten mit gebratenen Pilzen

Nicht Nudeln mit Kürbis sondern richtige Kürbispasten aus einem Pasteteig aus Kürbis und Hartweizendunst. Der Hokaido-Kürbis verleiht den Nudeln ein leichtes Maronigeschmack und gibt ihnen eine schöne, helle orange Farbe. Der Kürbis wird vorab klein geschnitten und im Backofen getrocknet, damit daraus später ein einigermaßen fester Pasteteig geknetet werden kann. Er entwickelt dabei auch ein schönes, nussig-fruchtiges Aroma.

Der Hokkaido-Kürbis wird wegen seiner Form auch Zwiebelkürbis oder wegen seinem Geschmack Maronikürbis genannt. In der Schweiz hat sich der Name Oranger Knirps eingebürgert.

Die Kürbispasten rufen geradezu nach Pilzen als Beilage - eine perfekte Kombination. Gerade noch 2 Steinpilze hatte ich vorrätig, darum hab ich sie mit Austernpilzen ergänzt und daraus ein einfaches, kleines Pilzragout zubereitet.

### Zutaten

Kürbispasten (4 Portionen):

630g	Kürbis
1Tl	Salz
2Tl	Pul biber oder süssee Paprika
	Bratbutter
200g	Hartweizendunst (Semola di grano duro rimacinata)
1	Ei
1	Eigelb
2El	Oliveneöl

Gebratene Pilze (1 Portion):

100g Stein- und Austernpilze gemischt  
1 kleine Eschalotte  
1 kleine Knoblauchzehe  
1-2 Zweige frischer Thymian  
1dl Weisswein  
1dl Sauerrahm  
Salz und Pfeffer  
Bratbutter

## Zubereitung

Kürbis waschen, Stielansatz und Boden flach schneiden. Schälen muss man und sollte man ihn nicht, die Schale liefert viel Geschmack und Farbe. Kürbis halbieren und in Schnitze schneiden. Die Kerne mit den Fadenwerk entfernen. Kürbis zu 1-2cm grosse Würfeln schneiden.

Ofen auf 160° vorheizen.

Ein grosses Backblech ganz leicht einbuttern, Kürbis darauf verteilen, mit wenig Salz und Pul biber bestreuen. Für 1 Stunde in den Ofen schieben. Nach 15 Minuten Ofentüre kurz öffnen um den Dampf abzulassen. Nach 30 Minuten Kürbiswürfel etwas durchmischen, nach weiteren 15 Minuten nochmals Dampf ablassen. Nach 1 Stunde Ofen ausschalten, die Ofentüre einen spaltbreit öffnen und den Kürbis auskühlen lassen.

Kürbis in ein hohes Gefäss geben. 1Ei Olivenöl zugeben und mit dem Stabmixer fein pürieren. Vom Kürbis bleibt gut 200g in Form einer festen Masse übrig.

Hartweizendunst und Kürbispaste vermischen, 1Ei Olivenöl, Ei und Eigelb, zugeben und am besten mit der Maschine gut verkneten bis ein kompakter, fast trockener Teig entsteht. Falls der Teig während dem Kneten nicht klumpt, 1Ei Wasser zugeben. Teig von Hand etwas nachkneten, in Folie einpacken und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig mit der Pastawalze knapp 1mm dick auswallen (Stufe 6 von 9). Auf einer mit Hartweizendunst bestreuten Arbeitsfläche zu Nudeln schneiden. Mit etwas Hartweizendunst bestreuen und ruhen lassen bis die Pilze zubereitet sind (Beim Kochen der Nudeln fällt der überschüssige Dunst ab).

Steinpilze zu groben Stücken schneiden, Austernpilze von Hand auseinanderzupfen. Eschalotte und Knoblauch fein hacken. Blättchen von den Thymianzweigen abzupfen.

Pilze, zusammen mit der Eschalotte und dem Knoblauch kurz und heiss anbraten. Mit Weisswein ablöschen, Thymian zugeben, salzen und pfeffern und während 10 Minuten den Wein einkochen lassen. Sauerrahm unterrühren. Warmhalten bis die Nudeln gekocht sind.

Nudeln in Salzwasser 4 Minuten in leicht kochendem Wasser garen.



*Zutaten für die Nudeln*



*Kürbis im Ofen ausgedämpft*



*Kürbis püriert*



*Fertiger Nudelteig 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen*





*Zutaten gebratene Pilze*



