

**Österreich  
Steiermark**



**Kochabend vom 22. Januar 2024  
Mit Peter und Roli**

# Kastanien-Gnocchi mit Kohlsprossen und Granatapfel

## Zutaten für 8 Personen

1	kg	Kartoffeln	Mehligkochend
		Salz	
500	g	Kastanienpüree	ungesüsstes
6	Stück	Eidotter	
320	g	Mehl	plus Mehl zum Arbeiten
		Muskatnuss	
400	g	Kohlsprossen	(Rosenkohl)
2	Stück	Granatäpfel	
8	El	Walnussöl	
100	g	Butter	
1	Zweig	Thymian	

## Zubereitung

Erdäpfel gründlich waschen, ungeschält in kochendem Salzwasser weich kochen. Abseihen und komplett auskühlen lassen. (Am besten am Vortag kochen.)

Kastanienpüree am Vortag im Kühlschrank abgedeckt in einer Schüssel auftauen lassen.

Kohlsprossen putzen, halbieren und in kochendem Salzwasser ca. 4–5 Minuten weich garen. In kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Granatapfelkerne auslösen (siehe Tipps).

Gekochte, ausgekühlte Erdäpfel abwägen, durch eine Presse drücken oder mit einer Teigkarte durch ein Sieb streichen. Kastanienpüree, Dotter und Mehl zufügen und zu einem glatten Teig kneten. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Sofort weiter verarbeiten. Gnocchiteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zuerst in ca. 2 cm dicke Würste rollen, davon ca. 2 cm lange Stücke abschneiden und zu Kugeln formen. Für das charakteristische Muster auf einer Gabel oder auf einem Gnocchibrett abrollen.

Gnocchi in leicht köchelndem Salzwasser ca. 4 Minuten garen. Mit einem Siebschöpfer herausheben, abtropfen lassen und in einer großen beschichteten Pfanne in heißem Walnussöl anbraten. Kohlsprossen und Thymianzweig zufügen und mit Butter unterschwenken. Abschließend mit Salz würzen. Gnocchi in vorgewärmten Tellern anrichten und mit Granatapfelkernen bestreuen.

# Steirisches Backhendl

## Zutaten für 8 Personen

4	Stück	Backhendl	
6	Stück	Eier	
		Salz und Pfeffer	
200	g	Mehl	
500	g	Semmelbrösel	fein gehackte Kürbiskerne dazu mischen
		Raps- oder Sonnenblumenöl	
2	Stück	Zitronen	als Beilage

## Zubereitung

Die Hendl abspülen, trocknen und zerteilen: Brüste herausschneiden und halbieren, Keulen abtrennen und halbieren.

Nach Belieben die Haut entfernen. Backofen auf 220°C vorheizen.

Die Eier verquirlen. Hendlstücke mit Salz und Cayennepfeffer kräftig würzen, in Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und anschließend in Semmelbröseln wenden.

Die panierten Hendlstücke dann auf ein Backblech legen, mit Öl beträufeln und im heißen Backofen ca. 30 Minuten backen und dabei einmal wenden.

Die Backhendl auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Zitronenspalten garniert servieren.

***Tipp:*** Das Backhendl wird im Backofen gebacken und nicht in Fett ausgebacken, das macht es saftig und knusprig und es ist auch noch gesünder. Dazu schmeckt ein Kartoffel- oder Feldsalat mit steirischem Kürbiskernöl.

# Steirischer Kartoffelsalat

## Zutaten für 8 Personen

1	kg	Kartoffeln	Festkochend
100	g	Bratspeck	
1	Stück	Zwiebel (Rot)	
1	Bund	Schnittlauch	
50	g	Kürbiskerne	
3	El	Rapsöl	
1	dl	Apfelessig	
1	dl	Gemüsebrühe	
2	El	Senf	
		Salz, Pfeffer	
3	El	Kürbiskernöl	

## Zubereitung

Die Kartoffeln ungeschält knapp mit Wasser bedeckt oder im Dampf weich kochen (je nach Grösse und Sorte 25–35 Minuten).

Inzwischen die Bratspecktranchen in Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Den Schnittlauch in Röllchen schneiden.

In einer trockenen Bratpfanne ohne Fettzugabe die Kürbiskerne rösten, bis sie anfangen zu «springen» und sich zu wölben. Die Kerne grob hacken.

In der Bratpfanne in 1 Esslöffel Öl den Speck langsam knusprig braten.

Essig, Bouillon, Senf, Salz und Pfeffer verrühren. Dann das restliche Öl dazuschlagen. Den Speck mitsamt ausgetretenem Fett, die gehackte Zwiebel und den Schnittlauch beifügen.

Die Kartoffeln noch heiss schälen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Lagenweise mit der Sauce in eine Schüssel schichten und mindestens ½ Stunde ziehen lassen.

Kurz vor dem Servieren die Kürbiskerne und das Kürbiskernöl beifügen und den Kartoffelsalat sorgfältig mischen. Nach Belieben mit etwas Kresse garnieren.

# Sachergugelhupf

## Zutaten für 8 Personen

6	Stück	Eier	
140	g	Butter	
120	g	Staubzucker	
150	g	Mehl	
150	g	Kuvertüre (dunkle)	oder Kochschokolade
1	Pack	Vanillezucker	
120	g	Zucker	
1	Prise	Salz	
		Marillenmarmelade	(Aprikosen) zum Bestreichen

### *Glasur*

160	g	Kuvertüre (dunkel)	oder Kochschokolade
200	g	Zucker	
125	ml	Wasser	

## Zubereitung

Die Gugelhupfform mit flüssiger Butter ausstreichen und mit wenig Mehl ausstreuen. Backrohr auf ca. 170 °C Heißluft vorheizen.

Schokolade in Stücke brechen, in eine Schüssel geben und in einem heißen Wasserbad langsam bei nicht zu großer Hitze schmelzen lassen. Butter mit Staub- und Vanillezucker gut schaumig rühren. Nacheinander langsam die Dotter einrühren und die geschmolzene Schokolade unterziehen.

Eiklar mit einer Prise Salz und Kristallzucker steif schlagen. In die Masse einrühren und das Mehl untermengen.

Masse in die Form füllen, 50 – 55 Minuten backen. Kurz überkühlen lassen und stürzen. Den lauwarmen Gugelhupf mit leicht erwärmter Marmelade bestreichen und auskühlen lassen. Dann mit der vorbereiteten Glasur überziehen.

Glasur: Zucker und Wasser vermengen und bei großer Hitze ca. 5 Minuten kräftig aufkochen lassen. Auf ca. 40 °C abkühlen lassen. Kuvertüre in grobe Stücke brechen und in einem Wasserbad langsam (!) schmelzen. Den lauwarmen flüssigen Zucker langsam in die Schokolade einrühren und glattrühren. Gugelhupf damit überziehen