STEAK VON DER REHNUSS AN RAHMWIRSING & KÜRBISGNOCCHI

Rezeptvorschlag von Mathias Müller von Müller's Weingut & Weinstube, Nordheim

- leicht < > schwer +

90 min

Zutaten für 4 Personen: 800 g Rehnuss in ca. 3 cm dicke Scheiben geschnitten, 1/2 Wirsingkopf, 30 g Butter, 30 g Mehl, 50 g Speckwürfel, 100 ml Milch, Salz, Pfeffer, Muskat, 150 g Kartoffeln, 100 g Kürbis, 100 g Mehl, 50 g geriebener Parmesan, 1 Ei, Butter

Mathias Müller empfiehlt als Vorspeise:

„Maronencremesüppchen mit Kürbiskernvinaigrette."

» **Und so gehts:** *Rehnuss von beiden Seiten scharf anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen und anschließend ca. 8 Minuten im Backofen bei 180° C backen.*
Wirsingblätter einzeln blanchieren. Anschließend trocknen, vom Strunk befreien und in kleine Würfel schneiden. Speck und Butter andünsten, mit Mehl bestäuben, gut verrühren, mit der Milch ablöschen und kurz aufkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, den Wirsing unterheben und zusammen erwärmen.
Für die Gnocchi die gekochten Kartoffeln und Kürbis durch die Kartoffelpresse drücken. Alle Zutaten vermengen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und den Teig zu kleinen Kugeln formen. Diese mit einer Gabel flachdrücken, blanchieren und anschließend in Butter anbraten.

» **Getränke-Tipp:** Lemberger Spätlese trocken im Holzfass gereift

Müllers Weingut IM AUERBERG