

## AUFGETISCHT - VON TULLN NACH KLOSTERNEUBRUG

### Kleine Grammelknödel auf Kürbis-Curry-Kraut

Für 2 Personen

von Christian Wöber, „Das Wolf“

#### GRAMMELKNÖDELFÜLLE

1 EL Sonnenblumenöl,  
2 kleine Zwiebeln (fein gehackt),  
100 g Schweinegrammeln (fein gehackt),  
Salz, Pfeffer,  
1 EL gehackte Petersilie

#### ERDÄPFELTEIG

250 g mehliges Erdäpfel (gekocht, gepresst),  
je 50 g griffiges Weizenmehl und Erdäpfelstärke,  
1 großes Ei,  
Salz, Pfeffer,  
Muskatnuss

#### CURRY-KÜRBIS-KRAUT

1 Kraut (in feine Streifen geschnitten),  
1 kleiner Hokkaidokürbis (in feine Streifen geschnitten),  
1 Zwiebel (fein geschnitten),  
2 EL Sonnenblumenöl,  
1 EL Honig,  
1/8 l Weißwein,  
1 EL Curry,  
1 Prise Salz, Pfeffer,  
je 1/8 l Rindsuppe  
weißer Balsamicoessig;  
Schnittlauch

Für die Grammelknödelfülle in einer Pfanne das Sonnenblumenöl erhitzen und darin die Zwiebeln goldbraun anbraten. Danach die Grammeln kurz mitrösten und mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen. Dann kalt stellen. Wenn die Masse Kühlschranktemperatur erreicht hat, kleine Kugeln drehen und erneut kalt stellen.

Für den Erdäpfelteig alle Zutaten vermengen und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Für das Curry-Kürbis-Kraut in einem großen Topfen das Kraut, den Kürbis und die Zwiebel mit Sonnenblumenöl und Honig karamellisieren. Danach mit Weißwein ablöschen. Im Anschluss alle Gewürze beimengen. Mit Rindsuppe und Essig weich dünsten. Die Grammelfülle mit dem Erdäpfelteig ummanteln und in Salzwasser 10 Min. leicht wallend kochen. Auf dem Kürbiskraut mit geschnittenem Schnittlauch servieren.

# **Geschmorter Wirsing Kohl mit karamellisierten Walnüssen, Birne und Gorgonzola-Buttermilch-Sauce**

**Für 2 Personen**

## **GESCHMORTER WIRSING**

1 Wirsingkohl,  
Olivenöl,  
je 1 EL Kurkuma und geräuchertes Paprikapulver,  
Salz, Pfeffer

## **KARAMELLISIERTE WALNÜSSE**

4 EL Ahornsirup,  
50 g Walnüsse,  
1 Prise Cayennepfeffer,  
Salz

## **GORGONZOLA-BUTTERMILCHSAUCE**

50 ml Schlagobers,  
50 g Gorgonzola Dolce,  
1 EL Sauerrahm,  
50 ml Buttermilch,  
Salz, Pfeffer,  
Birnen,  
Thymianzweige

Den Wirsing in 6-8 Spalten schneiden. In einer Auflaufform Olivenöl und die Hälfte der Gewürze gleichmäßig verteilen. Den Wirsing in die Form einschichten und auf der Oberseite die restlichen Gewürze und das Olivenöl verteilen. Danach im Backrohr bei 180° C für 30 Min. schmoren.

Für die karamellisierten Walnüsse in einer Pfanne den Ahornsirup erhitzen. Die Nüsse darin karamellisieren, mit Cayennepfeffer und Salz würzen. Danach die Nüsse auf ein mit Backpapier belegtes Blech für 15 Min. im Rohr trocknen. Für die Sauce Schlagobers aufkochen und darin den Gorgonzola auflösen. Sauerrahm und Buttermilch hinzugeben und nochmals kurz aufkochen. Salzen und pfeffern, mit dem Stabmixer kurz aufmixen und danach durch ein Sieb streichen.

Zum Anrichten die Gorgonzolasauce auf einen tiefen Teller gießen.

1-2 Stk. Wirsing in die Mitte des Tellers setzen. Die karamellisierten Walnüsse hacken und darauf verteilen. Zum Ausgarnieren eine Birne halbieren, entkernen und in Streifen schneiden. Einen Zweig Thymian und etwas Gorgonzola darauf verteilen.