

## Gebratene Schichtkäs-Nocken mit Kürbiscreme und Almkäs



### Zutaten:

#### Kürbiscreme

- 500 g Butternut-Kürbis
- 2 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- Nach Belieben: Gemüse- oder Geflügelbrühe
- 0,2 l Sahne
- Je nach Geschmack ca.1 cm Ingwerwurzel
- 1 TL Honig
- 1 Zitronengrassstengel (nur den inneren Kern)
- etwas Muskatnuss
- Salz, Pfeffer oder Chili
- 25 g Butter
- 1-2 EL Rapsöl



#### Schichtkäs-Nocken

- für 12 Personen
- 0,75 kg Schichtkäse, gut abgetropft
- 1/2 Bund Basilikum
- 4 Eier
- 200 g Almkäse, frisch gerieben
- 150 g Mehl
- 2-3 EL Semmelbrösel
- Abrieb einer Bio-Zitrone
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 25 g Butter
- Etwas extra Almkäse
- Etwas Petersilie, fein geschnitten

## Zubereitung

Für die Kürbiscreme die Schalotten, Knoblauch, Zitronengras und Ingwer schälen und klein hacken und dann mit etwas Öl in einem Topf anbraten. Den geschälten, entkernten und klein geschnittenen Kürbis dazu geben und mit Brühe aufgießen bzw. bedecken. 20 Minuten kochen, dann mit dem Pürierstab fein mixen. Mit den restlichen Zutaten abschmecken. Die Sahne zugeben und weitere 15 Minuten köcheln lassen. Abschließend zum Verfeinern ein Stückchen Butter zugeben und nochmals fein pürieren.

Für die Schichtkäs-Nocken in einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Inzwischen das Basilikum kalt abspülen und trockenschütteln. Die Blättchen abzupfen, ein paar Blätter zum Garnieren beiseitelegen. Den Rest fein schneiden. Schichtkäse mit den Eiern, Basilikum, Salz, Pfeffer, Zitronenabrieb, geriebener Almkäse, Semmelbrösel und Mehl gründlich vermengen.

Vom Schichtkäseteig mit zwei Löffeln Nocken abstechen und ins leicht siedende Salzwasser gleiten lassen. Die Nocken darin offen etwa 10-12 Minuten ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Nocken heraus nehmen und auf einem geölten Ofenblech ‚ausdampfen‘ lassen.

Zum Anrichten etwas Butter mit Salz in einer Pfanne erhitzen und die Nocken knusprig braten. Nocken in tiefe Teller auf Kürbissoße anrichten und Almkäse und Petersilie garnieren.