

# Entrecote vom Kalb mit Kürbis, Pfifferlingen, Spinat und Gnocchi



## Zutaten für 4 Personen:

500 g Muskatkürbis  
500 g Hokkaidokürbis  
50 g Zucker  
250 ml Wasser  
100 ml Weißweinessig  
Chilipulver  
500 g mehlig kochende Kartoffeln  
1 Ei  
ca. 320 g Mehl  
1 Prise Salz  
500 g Spinat  
400 g Pfifferlinge  
4 Kalbs-Entrecotes  
Rosmarin  
Butter



## Zubereitung:

- 01** Kürbischutney: Ein Viertel vom Muskatkürbis in 5 mm dicke Scheiben schneiden und dann in gleichmäßige Würfel schneiden. Die Abschnitte und den restlichen Kürbis würfeln und mit Wasser, Zucker, Essig und Salz weich kochen. Wenn die Flüssigkeit verkocht und der Kürbis weich ist, alles im Mixer pürieren und mit dem Chilipulver abschmecken. Die Kürbiswürfel in etwas Butter anschwitzen, das Püree hinzugeben und bissfest garen.
- 02** Gnocchi: Kartoffeln waschen und in Salzwasser mit Schale weich kochen. Im Ofen kurz ausdämpfen lassen. Es ist wichtig, dass die Kartoffeln verarbeitet werden, solange sie noch heiß sind. Die Kartoffeln pellen und durch eine Presse drücken. Kartoffeln mit dem Salz, Ei und Mehl kurz und kräftig durchkneten. Der Teig sollte weich sein und kaum kleben. Teig zu dünnen Rollen formen und schneiden. Mit den Zinken von einer Gabel eindrücken oder über ein Gnocchibrett rollen. Die Gnocchi sind jetzt küchenfertig. Entweder sofort verwenden oder einfrieren.
- 03** Den Spinat gründlich waschen und gut abtropfen lassen. Pfifferlinge gründlich putzen. Die Entrecotes kräftig würzen und in einer heißen Pfanne von beiden Seiten anbraten. Auf einem Gitter im Backofen bei 150° ca. 15 Minuten garen, bis sie schön rosa sind.
- 04** Das Kürbischutney erwärmen. Die Gnocchi in Salzwasser aufkochen lassen und zur Seite stellen, 2 Minuten ziehen lassen und in schäumender Butter kurz schwenken. Die Pfifferlinge in einer heißen Pfanne anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spinat in einer sehr heißen Pfanne ganz kurz (20–30 Sekunden) braten bis er zusammenfällt, würzen und abtropfen lassen. Alles anrichten.

Zubereitungszeit: 35 min

Garzeit ca.: 1 h

Ruhezeit ca.: 10 min