

Gnocchi mit Parmesansoße und Feldsalat

Zutaten für die Gnocchi (für 6 Personen):

- 600 g mehligkochende Kartoffeln
- 3 Eigelbe
- 50 g Butter
- 50 g Kartoffelmehl
- Muskat
- Salz

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weich kochen. Kartoffeln gut abtropfen, abdampfen und auskühlen lassen, bis sie lauwarm sind. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Butter erwärmen und zur Kartoffelmasse geben. Kartoffelmehl und Eigelb hinzufügen und alles gut verkneten. Die Masse mit Muskat und etwas Salz würzen und 20 Minuten ruhen lassen. Der Teig muss locker sein und darf nicht mehr kleben.

Etwas Mehl auf eine Arbeitsfläche streuen und den Kartoffelteig zu 2-3 cm dicken Würsten rollen. Die Teigrollen in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Wer mag, kann mit einer Gabel noch Rillen in die Oberfläche drücken. Salzwasser erhitzen und die Gnocchi darin 4-5 Minuten ziehen lassen. Wenn sie einige Zeit an der Oberfläche schwimmen und nicht mehr versinken, sind sie gar.

Zutaten für die Parmesansoße:

- 4 Schalotten
- 4 Zehen Knoblauch
- 0.5 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 100 g geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer

Schalotten und Knoblauch in feine Würfel schneiden, die Chilischote anritzen. Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die vorbereiteten Zutaten farblos andünsten. Brühe hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze 3 Minuten köcheln lassen. Den Parmesan nach und nach unterrühren. Ein Stück Butter in die Soße geben und die tropfnassen Gnocchi hinzufügen. Die Gnocchi sollten in der Soße schwimmen und von ihr leicht bedeckt sein. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zutaten für den Salat:

- 300 g Feldsalat
- 1 EL Orangenmarmelade
- 1 unbehandelte Bio- Orange
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL Apfel- oder Birnen- Balsam-Essig
- 1 EL Sherry-Essig

Den Feldsalat gründlich säubern. Die Orangen mit einer Reibe abreiben, den Saft auspressen. Die Zutaten für die Vinaigrette mit Orangensaft und -schale verrühren und mit dem Salat vermengen.

Anrichten:

Die Gnocchi auf Teller geben und mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen. Dazu den Salat servieren.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 15.11.2019

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen