

Gnocchi mit Pilzrahm und Trüffel

Zutaten für die Soße (für 3 Personen):

- 15 g getrocknete Steinpilze
- 100 g Schalotten
- 5 g Knoblauch
- 50 g Austernpilze
- 50 g Champignons
- 50 g Shiitake-Pilze
- 10 g Cashewmus
- 200 g Hafersahne
- 1 EL Hefeflocken
- 2 EL Sojasoße
- 1 EL Olivenöl
- Pfeffer
- Salz
- Paprikapulver
- Chiliflocken
- Thymian
- Oregano
- Rosmarin
- Muskatnuss

Wasser in einem Wasserkocher erhitzen. Steinpilze in eine Schale geben und mit dem heißen Wasser übergießen, circa 10 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit Knoblauch und Schalotten abziehen und klein schneiden.

Die frischen Pilze putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. In einer Pfanne scharf in Öl anbraten, Knoblauch und Zwiebeln dazugeben und ebenfalls anbraten. Mit Hafersahne und dem Pilzsud ablöschen. Die eingeweichten Pilze dazugeben. Hefeflocken, Cashewmus und Sojasoße unterrühren und alles kurz köcheln lassen. Mit den Gewürzen abschmecken und die Hitze reduzieren.

Zutaten für die Gnocchi:

- 450 g Kartoffeln
- 25 g Kartoffelmehl
- 150 g Dinkelmehl
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 30 ml Trüffelöl

Kartoffeln schälen, klein schneiden und in reichlich Salzwasser 15 Minuten kochen. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln abschrecken. Mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken, kurz ausdampfen lassen und das Mehl hinzufügen. Mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Aus dem Stampf eine 2-3 cm dicke Rolle formen und die gewünschten Gnocchi-Portionen abschneiden. Nach Belieben für die Optik mit einer Gabel andrücken. Die Gnocchi 4-6 Minuten in Salzwasser kochen, bis sie an die Wasseroberfläche schwimmen. Mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser holen und mit dem Trüffelöl vermengen.

Zutaten zum Anrichten:

- 2 g Trüffel

Gnocchi auf Teller füllen. Trüffel grob hobeln und auf den Gnocchi verteilen. Den Pilzrahm darübergießen.

Sendung/Quelle: Familien-Kochduell

Sendetermin: 02.07.2024

Koch/Köchin: Marie Gericke

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