

Gnocchi mit Garnelen und Bärlauchöl

Zutaten für die Gnocchi (für 4 Personen):

- 600 g (mehlig kochend) Kartoffeln
- 50 g Kartoffelmehl
- 3 Eigelb
- 50 g Butter
- Salz
- Muskat

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen, abgießen, etwas abkühlen lassen und pellen. Die noch warmen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Kartoffelmehl, zerlassene Butter und Eigelb hinzufügen und alles zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Mit Salz und Muskat würzen.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in Stücke teilen. Die Stücke zu Rollen formen und in etwa 1 cm dicke Gnocchi schneiden.

Kochwasser bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen und salzen. Die Gnocchi hineingeben und garen. Wenn sie nach oben steigen, noch etwa 5 Minuten ziehen lassen.

Zutaten für das Öl:

- 2 Bund Bärlauch
- 5 EL Olivenöl
- Salz
- Zucker

Bärlauch waschen und trocknen. Mit Olivenöl in einen Mixer geben und zu einer feinen Creme verarbeiten. Mit Salz und Zucker abschmecken. Weiteres Öl hinzufügen, bis die Masse zähflüssig vom Löffel läuft.

Zutaten für die Soße:

- 10 mittelgroße Garnelen
- 2 Schalotten
- Olivenöl
- 1 Zehe Knoblauch
- 100 ml Weißwein
- 100 ml Sahne
- Salz
- Zucker
- Zitronensaft

Garnelen gegebenenfalls schälen, Därme entfernen und in grobe Stücke schneiden. Schalotten schälen und in Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Die Garnelen und eine angedrückte Knoblauchzehe hinzufügen und anbraten. Dabei salzen und etwas zuckern. Wein und Sahne hinzufügen und alles 1-2 Minuten ziehen lassen. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Zum Servieren die Gnocchi mit den Garnelen und der Soße auf Teller geben. Einige Tropfen Bärlauch-Öl dekorativ auf dem Teller und den Gnocchi verteilen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 19.04.2024

Koch/Köchin: Rainer Sass

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