

Lila Gnocchi mit Salbei und Parmesanschaum

Zutaten für die Gnocchi (für 4 Personen):

- 1 kg mehligkochende lila Kartoffeln
- 1 (Größe M) Ei
- 300 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 Prise Muskat
- 1 Bund Salbei
- 2 Zehen Knoblauch
- 2 EL Butter

Kartoffeln mit Schale kochen und etwas abkühlen lassen. Pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder mit einem Stampfer zerkleinern. Ei und Mehl hinzufügen und mit Salz und Muskat würzen. Mit den Händen zu einem Teig kneten, etwa 1 cm dick ausrollen und in mundgerechte Stückchen schneiden.

Wer mag, kann den Gnocchi noch das typische Muster geben: Dafür eine Gabel mit dem Rücken nach oben auf die Arbeitsfläche stellen. Die Teigstückchen über den Gabelrücken rollen oder die Gnocchi mit der Gabel eindrücken, sodass dekorative Rillen entstehen.

In einem Topf Wasser erhitzen und salzen. Das Wasser sollte nur leicht simmern und nicht sprudelnd kochen. Die Gnocchi hineingeben und wenige Minuten garen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, kurz ziehen lassen.

Salbeiblätter von den Stielen abzupfen. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Salbeiblätter darin anbraten. Anstelle von Butter kann man die doppelte Menge Olivenöl verwenden. Wer mag, kann außerdem noch Knoblauch in Scheiben mitrösten.

Die fertigen Gnocchi mit einer Schaumkelle aus dem Topf nehmen und noch leicht tropfnass direkt in die Pfanne geben und mit der Salzeibutter vermengen.

Zutaten für den Parmesanschaum:

- 1 Schalotte
- 150 ml Gemüsebrühe
- 50 ml Weißwein
- 25 ml Weißwein-Essig
- 1 Lorbeerblatt
- 100 g (mit Rinde) Parmesan
- 110 ml Sahne
- Salz
- Pfeffer
- 80 g kalte Butterwürfel

Etwas Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen. Schalotte schälen, in feine Würfel schneiden und darin farblos anschwitzen. Mit Brühe, Weißwein und Essig ablöschen. Lorbeerblatt dazugeben und den Sud etwa um die Hälfte reduzieren. Dann Sahne hinzufügen, verrühren und den Sud durch ein Sieb gießen. Zurück in den Topf geben. Vom Parmesan die Rinde großzügig abschneiden, diese in den Sud geben und etwas köcheln lassen. Anschließend die Rinde herausnehmen.

Den Sud in ein hohes Gefäß geben. Mit Hilfe eines Pürierstabs die kalten Butterstückchen nach und nach in den Sud einarbeiten, bis eine samtige und schaumige Soße entsteht. Mit Salz und Pfeffer würzen. Gegebenenfalls vor dem Servieren noch einmal leicht erwärmen und aufschäumen.

Sendung/Quelle: DAS!
Sendetermin: 26.04.2024
Koch/Köchin: Zora Klipp

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