

Safran-Gnocchi mit knackigem Salat

Für zwei Personen

500 g mehligk. Kartoffeln	50 g Parmesan	1 Salatgurke
1 rote Zwiebel	2 Möhren, klein	1 Fenchelknolle, klein
3 Radieschen	70 g Dinkelvollkornmehl	2 Eier
6 EL Sojasahne	1 EL Weißweinessig	3 EL Olivenöl
1 Bund Dill	1 Bund glatte Petersilie	1 TL Zucker
1 g Safranfäden	Muskat	schwarzer Pfeffer, Meersalz

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln darin gar kochen. Die Salatgurke halbieren, die Kerne entfernen und in kleine Stücke schneiden. Die Zwiebel abziehen und fein würfeln. Den Fenchel und die Möhren von den Enden befreien, schälen und fein raspeln. Die Radieschen in kleine Streifen schneiden. Den Dill und die Petersilie zupfen und fein hacken. Den Weißweinessig, den Zucker, etwas Salz, etwas Olivenöl, die Petersilie und den Dill miteinander vermengen und den Salat damit würzen. Die Arbeitsfläche mit etwas Mehl bestäuben. Die Kartoffeln abgießen, pellen und durch eine Presse auf dem Mehl verteilen, damit sie ausdampfen können. Die Kartoffelmasse ebenfalls mit Mehl bestäuben. Ein ganzes Ei und ein weiteres Eigelb auf die Masse geben, das Ganze mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Die Masse rasch mit den Händen zu einem Teig verkneten. Den Teig in drei gleich große Portionen teilen und jeweils eine Rolle mit dem Durchmesser von zwei Zentimetern daraus formen. Anschließend zentimeterdicke Scheiben abschneiden, dieser zu Kugeln formen und mit einer Gabel Rillen eindrücken. Dabei auf einer mit Mehl bestäubten Fläche arbeiten und die Gnocchi darin wälzen, damit sie vom Mehl zart umhüllt sind. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi etwa zehn Minuten bei geringer Hitze darin gar kochen. Wenn sie oben schwimmen, sind die Gnocchi gar. Die Gnocchi herausnehmen und gut abtropfen lassen. Die Sahne in einer Pfanne erhitzen. Den Parmesan reiben. Einige Safranfäden in etwas Kochsud auflösen und zusammen mit zwei Esslöffeln Parmesan zu der Sahne geben. Anschließend die Gnocchi darin schwenken und sofort anrichten. Die Safran-Gnocchi mit dem knackigen Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Roman Witt am 21. Juni 2012