

## Gnocchi mit Avocado-Soße

### Für zwei Personen

500 g mehligk. Kartoffeln	100 g Roquefort Käse	200 g Staudensellerie
2 reife Avocados	1 unbehandelte Zitrone	200 g Mehl
50 g Mandelblättchen	1 Ei	100 ml Sahne
100 ml Milch	100 ml Rapsöl	Butter, Tabasco
Salz, Pfeffer		

Zunächst die Kartoffeln in einen Topf mit Wasser geben und weich kochen. Für die Sauce den Sellerie abwaschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Danach das Rapsöl in einen Topf geben und die Selleriestücke darin frittieren und nach fünf Minuten aus dem heißen Öl nehmen. Im Anschluss die Sahne und den Roquefort-Käse gemeinsam mit der Milch in einen Topf geben, erhitzen und zu einer Sauce verrühren. Gelegentlich rühren und mit dem Salz, dem Pfeffer und dem Tabasco abschmecken. Anschließend die Avocados halbieren und das Fruchtfleisch in einem hohen Gefäß pürieren. Danach die pürierte Avocado gemeinsam mit dem frittierten Selleriewürfeln in die Sauce geben. Im Anschluss für die Gnocchis einen Topf mit Salzwasser aufstellen und zum kochen bringen. Danach die Kartoffeln abgießen, von der Schale entfernen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die zerdrückten Kartoffeln in eine Schüssel geben und mit dem Ei und dem Mehl zu einem Teig verkneten. Den Teig mit Salz abschmecken und anschließend zu einer langen Wurst rollen, von der kleine Stücke abgeschnitten werden. Die Stücke in das kochende Salzwasser geben und so lange kochen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Danach die Gnocchis abschütten. Die Butter in eine Pfanne geben und schmelzen. Im Anschluss die Gnocchis darin schwenken. Anschließend die Mandelblättchen in einer Pfanne rösten. Danach die Zitrone halbieren, auspressen und die Sauce mit dem Zitronensaft abschmecken. Die Gnocchis mit der Avocadosauce auf Tellern anrichten mit den Mandelblättchen garnieren und servieren.

Carlo Schmidt am 16. Mai 2013