

# Rote-Bete-Gnocchi, gefüllte Mangold-Blätter, Mango-Soße

**Für zwei Personen**

**Für die Rote-Bete-Gnocchi:**

100 g Rote-Bete (vorgegart)      50 g Hartweizengrieß      100 g Mehl  
1 Ei      1 TL Salz

**Für die Mangold-Blätter:**

4 große Mangoldblätter      2 Weißbrotscheiben      75 ml Milch  
1 Ei      100 g Semmelbrösel      4 EL Butter  
750 ml Gemüsefond      1 Prise Muskat      1 Prise Majoran  
Rauchsalz      Pfeffer

**Für die Mangosauce:**

1 reife Mango      1 Limette (Saft)      200 ml Weißwein  
250 ml Gemüsefond      1 TL Ingwerpulver      Chili  
Zucker      Salz      Pfeffer

**Für die Rote-Bete-Gnocchi:**

Rote Bete abbrausen und pürieren. Ei trennen.

Hartweizengrieß, Mehl, Eigelb und Salz verkneten. Rote-Bete-Püree untermischen. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu 2 dünnen Walzen ausrollen und in kleine Gnocchi schneiden.

Gnocchi in kochendes Salzwasser geben und 1-2 Minuten gar ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen, herausnehmen und abtropfen lassen.

**Für die Mangold-Blätter:**

Den Ofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen.

Milch in einem Topf warm werden lassen. Weißbrot darin weich werden lassen. Mangoldblätter abbrausen, trocken wedeln und in einem Topf mit kochendem Wasser blanchieren, mit kaltem Wasser abschrecken und die Mittelrippe entfernen. Weißbrot mit Salz, Muskat, Majoran und Ei verrühren. Ist die Füllung zu weich, Semmelbrösel hinzugeben. Kurz quellen lassen. Auf jedes Blatt einen gehäuften Löffel der Weißbrotmasse geben, die lange Seite rechts und links überschlagen und zur Spitze aufrollen. Eventuell mit Zahnstocher schließen.

Die gefüllten Blätter in eine feuerfeste Form dicht an dicht setzen, pfeffern und mit Butterflocken versehen. So viel Gemüsefond zugießen, dass die Blätter gerade bedeckt sind. Im Ofen 20 Minuten garen.

**Für die Mangosauce:**

Den Wein in einem Topf erwärmen. Limette halbieren, Saft auspressen und auffangen.

Mango schälen und zusammen mit Gemüsefond, Ingwer, Pfeffer, Chili, Zucker und Salz in den Topf geben. 5 bis 10 Minuten kochen lassen, pürieren und abschmecken.

Rote-Bete-Gnocchi mit gefüllten Mangold-Blättern und pikanter Mangosauce auf Tellern anrichten und servieren.

Christian Hill am 05. März 2018