

# Gnocchi tricolore mit Gorgonzola-Schaum und Salbei

**Für zwei Personen**

**Für die Gnocchi:**

250 g violette Kartoffeln	250 g Süßkartoffeln	250 g mehligk. Kartoffeln
250 g Hartweizenmehl	1 EL Kurkumapulver	2 Eier
feines Salz		

**Für die Gorgonzola-Sauce:**

200 g Gorgonzola	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
150 ml trockener Weißwein	150 g Sahne	1 EL Mehl
1 Muskatnuss	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

**Für den frittierten Salbei:**

10 Salbeiblätter	200 ml Rapsöl
------------------	---------------

**Für die Gnocchi:**

Die Kartoffeln schälen und grob würfeln. Die gelben Kartoffeln im kochenden Salzwasser garen. Die Süßkartoffel-Gnocchi in Kurkuma-Wasser garen. Die lila Kartoffeln in gesalzenem Rote-Bete-Saft aufkochen.

Drei Schüsseln vorbereiten mit jeweils ca. 70 g Hartweizenmehl. Beide Eier aufschlagen, verquirlen und auf drei Schüsseln Mehl verteilen. Sobald die Kartoffeln fertig gegart sind, diese mit einer Kartoffelpresse jeweils in eine der vorbereiteten Schüsseln drücken.

Die drei Schüsseln jeweils mit ca.  $\frac{1}{2}$  EL Salz würzen und zu einen geschmeidigen Teig verarbeiten. Die Teige nehmen, zu langen Rollen mit einen Durchmesser von ca. 1 cm ausrollen. Dann mit einen Messer ca. 2 cm lange Stücke abtrennen und diesen mit der Gabel eine Riffelung aufdrücken und beiseite stellen. Die gelben Gnocchi im kochenden Salzwasser garen bis sie oben schwimmen. Die Süßkartoffel-Gnocchi in Kurkuma-Wasser garen.

Die Gnocchi aus lila Kartoffeln in leicht gesalzenem Rote-Bete-Saft aufkochen.

**Für die Gorgonzola-Sauce:**

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in etwas Öl glasig anbraten. Mit etwas Mehl bestäuben und dann mit dem Wein ablöschen, Sahne hinzufügen und einmal kurz aufkochen lassen. Dann wird der Gorgonzola hinzugegeben und nur noch bei leichter Hitze geschmolzen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer etwas würzen.

Die Sauce mit einem Mixstab pürieren und sämig mixen.

**Für den frittierten Salbei:**

Das Öl erhitzen und die Salbeiblätter darin etwas bräunlich frittieren, herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Katharina Zehentmair am 06. November 2018