

Gnocchi in Salbei-Walnuss-Butter, Ricotta-Zitronen-Creme

Für zwei Personen

Für die Basilikum Gnocchi:

250 g mehligk. Kartoffeln	100 g Ricotta	1 Ei
25 g Parmesan	1 großes Bund Basilikum	100 g Mehl
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Salbei-Walnuss-Butter:

100 g Kirschtomaten	100 g Walnüsse	100 g Butter
1 Bund Salbei	Salz	Pfeffer

Für die Ricotta-Zitronen-Creme:

1 Zitrone	50 g Walnüsse	200 g Ricotta
20 g Parmesan	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g Rucola	20 g Parmesan
-------------	---------------

Für die Basilikum Gnocchi:

Die Kartoffeln schälen, in Wasser weichkochen und mit einer Kartoffelpresse ausdrücken. Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter zupfen. Basilikum zusammen mit dem Ricotta mit einem Handmixer fein pürieren. Ei trennen. Die Basilikum-Ricotta Masse zusammen mit Kartoffeln, Mehl und Eigelb vermengen. Frisch geriebener Parmesan und Muskatnuss dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig in einer Rolle (Durchmesser ca. 2cm) ausrollen und in 1cm lange Stücke zurechtschneiden. Mit Hilfe eines Gnocchibrettes Gnocchi formen und in siedendes Salzwasser geben.

Sobald die Gnocchi oben schwimmen herausnehmen.

Für die Salbei-Walnuss-Butter:

Walnüsse klein hacken. Butter in einer Pfanne zusammen mit Salbei auslassen bis sie braun wird. Salbei entfernen, klein gehackte Walnusskerne und Gnocchi in die Butter geben und alles gut durchziehen lassen. Kirschtomaten halbieren und mit zu den Gnocchi geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Ricotta-Zitronen-Creme:

Walnusskerne in einer Pfanne rösten und klein hacken. Anschließend die Zitrone auspressen und den Parmesan fein reiben. Ricotta mit den Walnusskernen, 1-2 EL Zitrone und Parmesan vermengen. Die Creme mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Rucola abbrausen und trockenwedeln. Parmesan hobeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marcus Edelmann am 02. März 2021