

Gnocchi mit Salbei-Butter, Ofen-Tomaten, Bitter-Salat

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:	500 g mehligk. Kartoffeln	3 Eier
250 g Mehl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer
Für die Salbeibutter:		
1 Bund Salbei	200 g Butter	Salz, Pfeffer
Für die Ofen-Tomaten:	8 Kirschtomaten an der Rispe	1 Knoblauchzehe
1 Zweig Rosmarin	1 Zweig Thymian	Olivenöl, Salz, Pfeffer
Für den Bittersalat:	1 Radicchio Trevisiano	1 Chicorée
50 g Frisée-Salat	1 Orange	1 Knoblauchzehe
2 EL Birnen-Balsamicoessig	2 Zweige Thymian	Olivenöl, Salz, Pfeffer
Für die Garnitur:	100 g Parmesan	

Für die Gnocchi: Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und kochen.

Abgießen und ausdämpfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken. Zwei Eier trennen und dabei das Eigelb auffangen.

Kartoffelmasse mit Mehl, 2 Eigelben und einem ganzen Ei verkneten, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Eine Rolle aus dem Teig formen und in gleichmäßige Stücke schneiden.

Diese zu Gnocchi rollen und mit einer Gabel von beiden Seiten etwas eindrücken. In kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

Für die Salbeibutter: Salbei abbrausen und trockenwedeln. Butter in einer Pfanne zerlassen, Salbeiblätter darin braten und die Gnocchi dann in der gebräunten Butter etwas anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Ofen-Tomaten: Tomaten waschen und trockentupfen. In eine kleine Auflaufform geben, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin und Thymian abbrausen, trockenwedeln und auf die Tomaten geben.

Knoblauch ebenfalls dazugeben. In den vorgeheizten Ofen geben und schmoren lassen.

Für den Bittersalat: Thymian abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch zerdrücken.

Frisée Salat waschen und trockenschleudern.

Radicchio und Chicorée putzen und halbieren. Radicchio mit der Schnittkante nach oben auf ein Backblech legen, Thymian auflegen, mit Olivenöl beträufeln, Knoblauch dazulegen und im vorgeheizten Ofen garen bis der Radicchio leicht knusprig wird. Ca. 10 Minuten nach Backzeit des Radicchio den Chicorée mit auf das Blech legen, ebenfalls mit Olivenöl beträufeln und fertig garen.

Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben.

Anschließend Orange schälen und filetieren. Dabei den Saft auffangen.

Birnen-Balsamicoessig, Orangensaft und 4 Esslöffel Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frisée-Salat mit ca. 2/3 des Dressings marinieren.

Geschmorten Salat aus dem Ofen nehmen und Orangenfilets darauf platzieren. Mit restlichem Dressing beträufeln und mit Orangenabrieb bestreuen.

Für die Garnitur: Parmesan reiben und die Gnocchi damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Eva Ebeling am 26. April 2021