

# Ricotta-Gnocchi, Karotten-Soße, Wildkräuter-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Gnocchi:

250 g Ricotta	50 g Parmesan	1 Ei
1 EL Butter	125 g doppelgriffiges Mehl	Muskatnuss
Salz		

### Für die Sauce:

100 g Karotten	1 Knoblauchzehe	3 cm Ingwer
20 g Butter	200 ml Gemüsefond	50 ml Kokosmilch
1 TL mildes Thai-Currypulver	1 TL mildes Chilisalz	

### Für den Wildkräutersalat:

50 g Feldsalat	50 g Rucola	50 g Kapuzinerkresse
50 g Löwenzahn	25 g Minze	25 g Zitronenmelisse
2-3 Erdbeeren		

### Für die Vinaigrette:

25 g Zwiebel	1 Zitrone	1 EL Apfelessig
2 Zweige glatte Petersilie	2 Zweige Kerbel	2 Halme Schnittlauch
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

20 g Parmesan	2 Zweige glatte Petersilie	
---------------	----------------------------	--

### Für die Gnocchi:

Den Parmesan reiben. Parmesan, Ricotta, Ei, Butter, Mehl, Muskat und Salz in eine große Schüssel geben und zu einem Teig verarbeiten. Dann den Teig auf der Arbeitsplatte zu 2 cm dicke Rollen formen und in 1-2 cm lange Stücke schneiden. Die Gnocchi in siedendes Salzwasser geben und garen. Anschließend abgießen und warmhalten.

### Für die Sauce:

Karotten putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Karotten in dem Fond ca. 20 Minuten garen. Knoblauch abziehen und fein reiben. Ingwer schälen und reiben. Dann die Karotten mit Fond sowie Knoblauch, Ingwer, Butter, Kokosmilch, Currypulver und Chilisalz in einen hohen Mixbecher geben und alles fein pürieren. Sauce in einen Topf geben, erwärmen und mit dem Stabmixer aufschäumen.

### Für den Wildkräutersalat:

Feldsalat und Rucola waschen und trockenschleudern. Kresse, Löwenzahn, Minze und Zitronenmelisse abbrausen und trockenwedeln.

Erdbeeren waschen, trockentupfen und in feine Scheiben schneiden.

### Für die Vinaigrette:

Zwiebel abziehen und würfeln. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Petersilie, Kerbel und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und hacken. In einer Schüssel Apfelessig,  $\frac{1}{2}$  Esslöffel Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren bis sich das Salz aufgelöst hat.

Olivenöl untermischen. Zuletzt die Zwiebel und Kräuter unterheben.

### Für die Garnitur:

Parmesan hobeln. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Koriander und Parmesanspäne als Garnitur für die Gnocchi verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Markus Lauffer am 06. Mai 2021