

Rote-Bete-Gnocchi mit Meerrettichschaum und Dill-Öl

Für zwei Personen

Für die Rote-Bete-Gnocchi:

750 g mehligk. Kartoffeln	30 g Rote-Bete-Pulver	100 g Ricotta
2 Eier	125 g Dinkelmehl, Type 630	2 L Rote-Bete-Saft
Muskatnuss	Salz	

Für den Meerrettichschaum:

1 Stück frischer Meerrettich	1 EL geriebener Meerrettich	2 Schalotten
100 ml Sahne	375 ml trockener Weißwein	40 ml Wermut
200 ml Gemüsefond	2 Zweige Thymian	1 Prise Salz
1 Prise schwarzer Pfeffer	5 g Lecithin	

Für das Dill-Öl:

1 Bund frischer Dill	200 ml Traubenkernöl	1 Prise Salz
----------------------	----------------------	--------------

Für die Rote-Bete-Gnocchi:

Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser garen. Nach kurzem Ausdampfen durch eine Kartoffelpresse drücken und 500 g abwiegen.

Eier trennen. Die gepressten Kartoffeln mit Rote-Bete-Pulver, Ricotta, Eigelben und Mehl zu einem gebundenen Teig kneten. Teig mit einer Prise Salz und einer Prise frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Aus dem Gnocchi-Teig etwa 2 cm dicke Rollen formen und kleine Teigstücke abschneiden und wenn zur Hand über ein Gnocchi-Brett wälzen. Gnocchi im siedenden Rote-Bete-Saft garziehen lassen.

Für den Meerrettichschaum:

Schalotten abziehen und sehr fein würfeln. Schalottenwürfel und den Thymian mit dem Weißwein und Wermut aufkochen und auf 1/3 einkochen. Gemüsefond zugießen und erneut mindestens um die Hälfte einkochen. Sahne zugießen und aufkochen. Meerrettich reiben und zusammen mit dem Meerrettich aus dem Glas zugeben und den gesamten Topfinhalt mit dem Stabmixer fein mixen. Die leicht sämige Sauce durch ein feines Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Meerrettichsauce mit Hilfe von Lecithin und dem Stabmixer schaumig mixen.

Für das Dill-Öl:

Dill grob schneiden und etwas für die Garnitur beiseitelegen und in einen hohen Mixbecher geben. Traubenkernöl und etwas Salz zugeben. Alles mit dem Stabmixer sehr fein durchmixen. Das Öl durch ein Passiertuch drücken, in eine kleine Schüssel geben und bis zum Anrichten in einer großen Schüssel mit Eiswürfel und kaltem Wasser stehen lassen.

Rote-Bete-Gnocchi mit einer Schaumkelle in tiefe Teller platzieren.

Schaum vorsichtig um die Rote-Bete-Gnocchi eingießen. Dill-Öl über den Meerrettich-Schaum tröpfeln und mit Dillspitzen ausgarnieren.

Christina Häring am 21. Februar 2023