

Gnocchi in Parmesan-Schaum

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

5 mehligk. Kartoffeln	1-2 Eier	80 g Kartoffelmehl
Mehl	Butter	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Parmesan-Schaum:

20 g Risottoreis	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
50-80 g Parmesan	1 EL Butter	100 ml Sahne
25 ml Weißwein	25 ml französischer Wermut	150 ml Gemüsesfond
$\frac{1}{2}$ Bund Salbei	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	2-3 Zweige Rosmarin
Meersalz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	10 Salbeiblätter	Öl
---------------------------------	------------------	----

Für die Gnocchi:

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln mit Schale darin garen. Heiß pellen, durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und ausdämpfen lassen. Wichtig ist, dass die Masse lauwarm verarbeitet wird.

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Muskatnuss reiben und 1 Messerspitze auffangen. Kartoffelmehl und Eigelbe mit einem Holzlöffel unterheben und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 2 cm dicken Rollen formen. Mit einem Messer wiederum in 2 cm dicke Stücke schneiden. Mit zwei Gabeln die typischen Gnocchi-Rillen formen.

In siedendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen, bis die Gnocchi an die Wasseroberfläche steigen. Gnocchi aus dem Wasser nehmen und in Butter rundherum anbraten.

Für den Parmesan-Schaum:

Schalotte und Knoblauch abziehen und würfeln. Salbei, Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Schalotten- und Knoblauchwürfel mit Rosmarin, Thymian, Salbei und Pfefferkörnern in der Butter glasig anschwitzen, den Reis dazugeben. Alles durchschwenken und mit Weißwein und Wermut ablöschen. Etwas einkochen lassen und mit Fond aufgießen. Alles aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.

Sahne angießen und nochmals 10 Minuten köcheln lassen. Parmesan reiben und einrühren. Mit Meersalz und Pfeffer abschmecken. Sauce durch ein Spitzsieb passieren. Vor dem Anrichten die Sauce mit dem Pürierstab aufschäumen.

Für die Garnitur:

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Salbei in Öl frittieren und als Garnitur verwenden. Das Gericht auf tiefen Tellern anrichten, mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Kurt Daibenzeiher am 24. Mai 2023