

Gnocchi mit Käse-Soße, Zwiebel-Marmelade, Chicorée

Für zwei Personen

Für den Gnocchi-Teig:

400 g mehligk. Kartoffeln	1 Eier	65 g Mehl
65 g Semola	1 EL Stärke	Salz

Für die Käse-Sauce:

80 g Parmesan	80 g Pecorino	80 g kräftiger Bergkäse
1 große Schalotte	1 Knoblauchzehe	300 ml Sahne
300 ml Gemüsefond	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Zwiebelmarmelade:

4 weiße Zwiebeln	Butter	50 ml dunkler Balsamicoessig
1 EL brauner Zucker	mildes Chilipulver	Rauchsalz

Für den geschmorten Chicorée:

2 kleine Chicorée	3 Orangen, Saft	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	2 EL Agavendicksaft	Pflanzenöl, Salz

Für den Gnocchi-Teig:

Den Backofen auf 180 Ober-Unterhitze vorheizen.

Ei trennen. Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser weichkochen. Wasser abgießen und Kartoffeln kurz ausdämpfen lassen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffelmasse mit Eigelb, Semola und Mehl zu einem Teig verarbeiten.

Nach Belieben etwas Stärke in den Teig einarbeiten. Die Masse in gleichmäßige Röllchen formen und zu kleinen Gnoccis abstechen.

Für die Käse-Sauce:

Käse reiben. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch und Schalotte darin anschwitzen.

Mit Fond ablöschen und etwas reduzieren lassen. Anschließend Sahne angießen. Geriebenen Käse hinzugeben und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Zwiebelmarmelade:

Zwiebeln abziehen, halbieren und in feine Halbmonde schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen. Zwiebeln darin anschwitzen und mit Zucker karamellisieren. Anschließend mit Balsamicoessig ablöschen. Reduzieren lassen bis eine marmeladenartige Konsistenz entsteht. Mit Rauchsalz und Chili abschmecken.

Für den geschmorten Chicorée:

Orangen auspressen und Saft auffangen. Chicorée halbieren und in einer Pfanne auf der Schnittseite in etwas Öl scharf anbraten. Chicorée leicht salzen. Anschließend in eine Backofenform geben. Orangensaft mit Agavendicksaft vermengen und zum Chicorée geben. Kräuter in die Auflaufform legen und das Ganze im Ofen 25 Minuten schmoren.

Eric-Noah Langenfeld am 29. Mai 2024