

Gnocchi mit Gorgonzola-Soße, Spinat, Rotwein-Birne

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

500 g mehligk. Kartoffeln 1 Ei 150 g Mehl, 405
Muskatnuss

Für die Sauce:

1 Zwiebel 2 Knoblauchzehen 1 rote Chilischote
180 g milder Gorgonzola 200 ml Sahne 2 EL Crème fraîche
100 ml trockener Weißwein Paprikapulver Olivenöl
Salz Pfeffer

Für den Spinat:

50 g Blattspinat 2 Knoblauchzehen Olivenöl
Muskatnuss Salz Pfeffer

Für die Rotweinbirne:

1 Birne 200 ml Rotwein 1 TL ganze Nelken
 $\frac{1}{2}$ TL schwarze Pfefferkörner 2 Sternanis 1 TL flüssiger Honig
1 TL Zucker

Für die Walnüsse: 50 g Walnüsse 1 EL Butter

Für die Gnocchi: $\frac{1}{2}$ TL Salz + Salz, für das Kochwasser Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser weichkochen. Wasser abgießen und Kartoffeln noch 1-2 Minuten im Topf bei ausgeschaltetem Herd ausdampfen lassen. Dann die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Schale bleibt zum größten Teil in der Presse zurück.

Kartoffelmasse mit einer Gabel auflockern und auskühlen lassen.

Ei, Salz sowie eine Prise Muskat verquirlen und unter die Kartoffeln mischen. Nun immer wieder etwas Mehl hinzugeben und den Teig mit den Händen geschmeidig kneten. Nur so viel Mehl nutzen, bis der Teig geschmeidig ist und nicht mehr klebt. Den Teig im Kühlschrank bis zur Verarbeitung abgedeckt ruhen lassen. Alternativ kurz abgedeckt in das Eisfach stellen. Anschließend daraus Gnocchi formen und in Salzwasser 3 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die Sauce: Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Chili von Kernen und Trennhäuten befreien und ebenfalls fein schneiden. Alles zusammen in Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, reduzieren lassen und anschließend mit Sahne auffüllen. Nach und nach Gorgonzola und Crème fraîche hinzugeben und einrühren. Mit Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spinat: Spinat waschen und trockenschleudern. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch darin anbraten. Spinat hinzugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Für die Rotweinbirne: Birne schälen und in feine Scheiben schneiden. Zucker kurz in einem Topf erwärmen. Honig hinzugeben und mit dem Rotwein ablöschen.

Sternanis und Nelke hinzugeben. Kurz aufkochen lassen. Dann die geschälten Birnenscheiben dazu geben und 10 Minuten ziehen lassen.

Für die Walnüsse: Butter in einer Pfanne zerlassen und die Walnüsse darin braten.

Tanja Viefhues am 25. September 2024