

Rote-Bete-Gnocch, Gorgonzola-Füllung, Rote-Bete-Soße

Für zwei Personen

Für die gefüllten Gnocchi:

300 g mehligk. Kartoffeln	75 g vorgek. Rote Bete	1 Ei
50 g Hartkäse	50 g Gorgonzola	1 EL Butter
60 Weizenmehl	20 g Hartweizengrieß	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Rote-Bete-Sauce:

75 ml Rote-Bete-Saft	Salz	Pfeffer
----------------------	------	---------

Zur Fertigstellung:

Butter	75 ml Rote-Bete-Saft	Salz
--------	----------------------	------

Für die Kürbiscreme:

$\frac{1}{4}$ Hokkaido-Kürbis	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
50 ml Sahne	100 ml Gemüsefond	Currypulver
Salz	Pfeffer	

Für den Blattsalat:

70 g Lollo rosso	70 g Lollo bianco	1 gelbe Cocktailtomate
1 rote Cocktailtomate	1 EL weißen Balsamicoessig	2 EL Olivenöl
Salz		

Für die Walnüsse:	35 g Walnüsse	2 EL Zucker
--------------------------	---------------	-------------

Für die gefüllten Gnocchi: Die Kartoffeln schälen und würfeln. In reichlich Salzwasser weichkochen, durch eine Kartoffelpresse drücken und ausdampfen lassen.

Rote Bete pürieren.

Eine Mulde in die Kartoffelmasse drücken, die pürierte Rote Bete hineingeben und gut vermengen. Hartkäse reiben. Ei trennen.

Geriebenen Hartkäse, Eigelb, Mehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss hinzugeben und kneten bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig zu einer Rolle formen, ca. 4 cm Stücke abschneiden, zu Kreisen formen und in die Mitte ein Stück Gorgonzola geben. Dann zu einer kleinen Kugel formen.

Für die Rote-Bete-Sauce: Rote-Bete-Saft in einer Pfanne zum Kochen bringen, mit Salz und Pfeffer würzen und einreduzieren lassen.

Zur Fertigstellung: Gnocchi in einem Topf mit gesalzenem Wasser und Rote-Bete-Saft kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle direkt in die reduzierte Rote-Bete-Sauce geben und mit Butter montieren.

Für die Kürbiscreme: Kürbis in Würfel schneiden. Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Beides in Butter kurz anbraten. Mit Gemüsefond aufgießen und mit Salz, Pfeffer und Currypulver abschmecken. Nach 10 Minuten die Sahne hinzugeben und pürieren.

Für den Blattsalat: Salat waschen. Cocktailtomaten halbieren. Olivenöl, Essig und Salz vermengen und die Salatblätter durch das Dressing ziehen.

Für die Walnüsse: Walnüsse in einer Pfanne mit Zucker anrösten.

Beate Latzka am 02. Oktober 2024