

Gnocchi mit Chicorée, Maronen-Pesto und Spekulatius

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

150 g mehligk. Kartoffeln	30 g Ricotta	1 Ei
50 g Hartweizengrieß	40 g Mehl	1 Prise Salz

Für das Maronen-Pesto:

100 g vorgeg. Maronen	1 kleine Knoblauchzehe	1 Zitrone, Saft
30 g Parmesan	30 g Pinienkerne	50 ml Olivenöl

Salz

Für den Chicorée:

1 Chicorée	2 kleine Knoblauchzehen	100 ml Sahne
Butter	100 ml trockener Prosecco	Zucker, Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

5 Spekulatiuskekse

Für die Gnocchi:

Die Kartoffeln mitsamt der Schale ca. 15 Minuten garen. Anschließend schälen und mithilfe einer Kartoffelpresse pressen. Das Ei mit einer Gabel verrühren, mit den restlichen Zutaten und einer Prise Salz zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf kleinere Stücke aufteilen, 2-4 cm dicke Rollen ausrollen und in 5 cm breite Stücke schneiden. Mit der Rückseite einer Gabel die Gnocchistücke leicht anpressen und 1-2 Minuten in gesalzenem kochendem Wasser kochen.

Für das Maronen-Pesto:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Parmesan reiben. Pinienkerne, Maronen, Knoblauch, Parmesan, den Saft von einer Zitrone und etwas Salz in einem Mixer pürieren und nach und nach Olivenöl nachgießen bis die Konsistenz etwas fester als cremig ist.

Für den Chicorée:

Den Strunk vom Chicorée abschneiden. Chicorée halbieren und in Butter bei mittlerer Hitze braten. Mehrmals wenden bis alle Seiten schön gebräunt sind. Knoblauch abziehen, klein schneiden und ebenfalls kurz mit braten. Mit Prosecco ablöschen und mit einem Deckel bei niedriger Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Wenn die Flüssigkeit reduziert wurde, die Schlagsahne, Salz, Pfeffer und Zucker hinzugeben und nochmal 5 Minuten köcheln lassen bis eine cremige Sauce entstanden ist.

Für die Garnitur:

Spekulatius grob in einem Gefrierbeutel zerstoßen.

Gnocchi auf einem Teller anrichten, die Sauce vom Chicorée über die Gnocchi gießen. Anschließend den Chicorée auf den Gnocchi platzieren, das Maronen-Pesto ebenfalls. Mit Spekulatius garnieren.

Carl Borufka am 03. Dezember 2024