

Maishähnchen mit Brokkoli und Ricotta-Kräuter-Gnocchi

Für zwei Personen

Für das Maishähnchen:

2 Maishähnchen Suprême	2 Knoblauchzehen	1 Bund Salbei
5 Zweige Thymian	Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Ricotta-Kräuter-Gnocchi:

250 g mehligk. Kartoffeln	125 g Ricotta,	25 g Parmesan
1 Ei	75 g Mehl	100 g Butter
2 Zweige Salbei	2 Zweige Kerbel	2 Zweige Thymian
2 Stiele glatte Petersilie	Mehl	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Gorgonzola-Sauce:

150 g Gorgonzola	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
200 ml Sahne	10 ml Gemüsefond	50 g Butter
1 Prise Piment-d'Espelette	Salz	Pfeffer

Für den wilden Brokkoli:

250 g wilder Brokkoli	50 g Mandelblättchen	100 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

2 Zweige Salbei	300 ml Rapsöl
-----------------	---------------

Für das Maishähnchen:

Den Backofen auf 150 Grad Umluft vorheizen.

Maishähnchen waschen, trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Knoblauch abziehen und klein schneiden. Thymian und Salbei abbrausen und trockenwedeln. Knoblauch, Thymian und Salbei mit dem Maishähnchen eine Pfanne mit Rapsöl geben. Fleisch von allen Seiten anbraten und mit den Kräutern in der Pfanne im Backofen bei 150 Grad innerhalb von 20 Minuten gar ziehen lassen. Sollte die Kerntemperatur von 74 Grad vorher erreicht werden, dann im Backofen ruhen lassen.

Für die Ricotta-Kräuter-Gnocchi:

Kartoffeln in Salzwasser kochen. Heiße Kartoffeln pellen und zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken. Ei trennen. Eigelb zu den Kartoffeln geben und mit einem Kochlöffel oder einer Küchenmaschine vermengen.

Salbei, Kerbel, Thymian und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und fein hacken. Parmesan reiben. Ein wenig Salbei beiseite stellen.

Ricotta, Mehl, Salbei, Kerbel, Thymian und Parmesan zur Kartoffelmasse geben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Muskatnuss reiben, Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu etwa 2 cm dicken Rollen formen. Mit einer bemehlten Teigkarte (oder dem Messerrücken eines dünnen Messers) in 2 cm lange Stücke schneiden. Hände mit Mehl bestäuben und die Stücke zu kleinen Kugeln formen. Gnocchi Muster mit dem Gabelrücken hineindrücken. Gnocchi in leicht kochendes Salzwasser geben. Sobald die Gnocchi nach oben steigen, mit einer Schöpfkelle herausheben und in kaltem Wasser abschrecken. Vor dem Servieren in einer Pfanne mit Butter und übrigem Salbei schwenken.

Für die Gorgonzola-Sauce:

Schalotten und Knoblauchzehe abziehen und fein würfeln. Butter langsam in einem Topf erwärmen und Schalotten und Knoblauch glasig anschwitzen. Gorgonzola klein schneiden und

zugeben, unter Rühren langsam schmelzen lassen. Sahne hinzugeben und mit Salz, Pfeffer, und etwas Piment d'Espelette würzen. Sahne-Sauce auf kleiner Flamme langsam köcheln lassen. Mit Gemüsefond abschmecken und ggf. etwas verdünnen.

Für den wilden Brokkoli:

Brokkoli putzen, Röschen abtrennen und in Salzwasser bissfest kochen.

Abtropfen lassen. Butter schmelzen, Mandeln in der Butter schwenken, dann den Brokkoli dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Garnitur:

Salbei abbrausen und trockenwedeln. Blätter abzupfen und in einer Pfanne mit Rapsöl frittieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Klaus-Dieter Braun am 20. November 2018