

Fleischpflanzerl, Ricotta-Gnocchi und Gorgonzola-Soße

Für zwei Personen

Für die Fleischpflanzerl:

250 g Hackfleisch vom Kalb	250 g Hackfleisch vom Schwein	100 g durchwachsener Speck
1 altes Brötchen	3 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
100 ml Milch	20 ml Sahne	25 g Butter
1 Ei	1 TL mittelscharfer Senf	2 Zweige Thymian
2 Zweige Rosmarin	$\frac{1}{2}$ EL edelsüßes Paprikapulver	1 Prise Majoran
Butter	Butterschmalz	Meersalz
schwarzer Pfeffer		

Für die Ricotta-Gnocchi:

250 g Ricotta	180 g Mehl	1 Ei
40 g Parmesan	Salz	schwarzer Pfeffer

Für die Gorgonzola-Sauce:

100 g Gorgonzola	2 EL Mascarpone	30 g Parmesan
3 EL Gemüsfond, kräftig	150 ml Sahne	1 EL Balsamico bianco
Salz	Cayennepfeffer	

Für die Garnitur:

1 Zweig Dill	1 Zweig Basilikum
--------------	-------------------

Für die Fleischpflanzerl das Brötchen in grobe Würfel schneiden. Die Milch in einem Topf erwärmen und mit der Sahne über die Brötchenwürfel geben. Zehn Minuten ziehen lassen. Die Schalotten und den Knoblauch abziehen und fein würfeln. Den Speck ebenfalls fein würfeln. Anschließend die Butter in einer Pfanne erhitzen und den Speck, die Schalotten und den Knoblauch darin andünsten. Das Ei aufschlagen und mit den Schalotten, dem Knoblauch, dem Speck, dem Senf, dem Majoran, dem Paprikagewürz und den Brötchen in eine Schüssel geben und mit den Händen vermengen. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken und aus der Hackfleischmasse mehrere Fleischpflanzerl formen. Das Butterschmalz und die Butter in einer Pfanne erhitzen und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten anbraten. Den Rosmarin und den Thymian mit in die Pfanne geben und die Hitze reduzieren. Die Fleischpflanzerl weitere acht Minuten anbraten.

Für die Gnocchi einen Topf mit gesalzenem Wasser füllen und zum Kochen bringen. Das Ei aufschlagen und den Parmesan reiben. Den Ricotta, das Mehl, das Ei und den Parmesan vermischen und die Masse mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend aus dem Teig eine dünne Rolle formen und die in je zwei Zentimeter große Stücke schneiden. Mit einer Gabel eindrücken und zwei Minuten in das kochende Wasser geben.

Für die Gorgonzola-Sauce den Gorgonzola mit der Sahne, dem Mascarpone und dem Gemüsfond bei geringer Hitze vier Minuten in einem Topf schmelzen lassen. Anschließend den Parmesan reiben, untermischen und mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken. Die Sauce drei Minuten köcheln lassen.

Für die Garnitur einige Dillspitzen und Basilikumblätter abzupfen.

Das Fleischpflanzerl mit Ricotta-Gnocchi und Gorgonzolasauce auf Tellern anrichten, mit Dillspitzen und Basilikumblättern garnieren und servieren.

Lars Pemöller am 29. Juni 2015