

Tahin-Gnocchi, Tomaten-Ragout, Cherry-Tomaten, Garnelen

Für zwei Personen

Für die schwarzen Gnocchi:

500 g vorw. festk. Kartoffeln	60 g schwarzes Tahin	75 g Weizendunst
50 g Mehl, Type 405	1-2 EL Kartoffelstärke	1-2 EL Semola
12 g Salz	Salz	

Für das Tomatenragout:

600g Cherrytomaten	2 rote Zwiebeln	3 Knoblauchzehen
200 ml passierte Tomaten	1 TL Fenchelsaat	1 TL Honig
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für Ofentomaten:

1 Rispe Cherrytomaten	1 TL Meersalz	1 Prise Zucker
50 ml Olivenöl	Pfeffer	

Für die Garnelen:

10 Riesengarnelen	2 Knoblauchzehen	3 cm Ingwer
1 rote Peperoni	1 Zitrone, Abrieb, Saft	4,5 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die schwarzen Gnocchi: Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Kartoffeln waschen und in kochendem Salzwasser garen. Abgießen und Kartoffeln mitsamt der Schale durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Mehl, Weizendunst, Salz und Sesammus zu einem Teig verkneten. Ist der Teig zu weich, mit etwas Semola und Kartoffelstärke nacharbeiten.

Eine ca. 1 cm dicke Wurst formen und in 2-3 cm lange Stücke schneiden.

Mit der Gabel die typischen Rillen formen. Gnocchi in siedendem Salzwasser garen bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

Für das Tomatenragout: Cherrytomaten waschen und in Würfel schneiden. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Olivenöl in einer hohen Pfanne erhitzen und Zwiebeln bei milder Hitze etwa 5 Minuten schmoren. Dann Knoblauch und Tomaten hinzugeben. Fenchelsamen hacken, mit Salz, etwa 50 ml Olivenöl und Honig zu den Tomaten geben. Alles vermengen und bei milder Hitze einige Minuten köcheln lassen. Tomaten sollen nicht gänzlich zerfallen, sondern noch etwas Struktur haben. Bei Bedarf mit passierten Tomaten ablöschen und ein weiteres Mal reduzieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für Ofentomaten: Cherrytomaten vorsichtig waschen und an der Rispe lassen. In eine Auflaufform mit Olivenöl geben und mit Salz, Pfeffer und Zucker bestreuen. Für etwa 15 Minuten in den Ofen geben.

Für die Garnelen: Garnelen waschen und mit Küchenpapier leicht trocken tupfen.

Knoblauch abziehen, Ingwer schälen und beides in dünne Scheiben schneiden. Peperoni waschen, entkernen und ebenfalls in dünne Scheiben schneiden. Zitrone halbieren, eine Hälfte auspressen und etwas Schale abreiben. Die zweite Hälfte der Zitrone in Scheiben schneiden.

4 EL Olivenöl in einem Topf erhitzen, Knoblauch, Ingwer, abgeriebene Zitronenschale und Peperoni sowie etwas Zitronensaft hinzufügen.

Restliches Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Garnelen hinzugeben und bei mittlerer Hitze für ca. 2-3 Minuten braten. Dann wenden, die Zitronenscheiben dazugeben und weitere 2-3 Minuten braten, bis die Garnelen eine schöne Farbe erhalten. Alles mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Zum Schluss das Öl-Dressing über die gebratenen Garnelen träufeln und warm servieren.

Marcel Malcherowitz am 31. Juli 2023