

Gnocchi mit Gorgonzola-Soße und Rinder-Filet-Steak

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

250 g mehligk. Kartoffeln 75 g Mehl (Type 00) 1 Ei
Salz

Für die Gorgonzola-Sauce:

2 Schalotten 100 g Gorgonzola am Stück 100 ml Sahne
 $\frac{1}{2}$ Zitrone, davon der Saft $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie Pfeffer

Für das Steak:

2 Rinderfilet-Steaks à 180 g 1 EL süßer Senf 1 EL Honig
1 Zehe Knoblauch $\frac{1}{4}$ TL frischen Rosmarin $\frac{1}{4}$ TL frischen Thymian
 $\frac{1}{4}$ TL Kreuzkümmel 100 ml Sojasauce neutrales Öl
Salz Pfeffer

Für die Gnocchi:

Kartoffeln mit Schale in einem Topf mit Salzwasser kochen. Anschließend pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Mehl, Ei und Salz zu einem Teig verarbeiten. Gnocchi formen und in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten garen bis sie oben schwimmen.

Für die Gorgonzola-Sauce:

Schalotten abziehen, fein würfeln und in Butter anschwitzen.

Gorgonzola darin schmelzen und mit Sahne pürieren; mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und fein hacken; unter das Püree heben.

Für das Steak:

Knoblauch abziehen und kleinreiben. Aus dem Senf, Honig, Knoblauch, Sojasauce und Gewürzen eine Glasur herstellen und die Steaks großzügig damit einstreichen. Anschließend in der Grill-Pfanne mit Öl braten.

Das Steak mit den Gnocchi und der Gorgonzola-Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Niklas Klein am 16. Januar 2017