

Gnocchi mit Gorgonzola-Soße und Schweine-Medaillons

Für 2 Personen

4 Schweinefiletmedaillons	400 g Kartoffeln, mehlig	100 g Rucola
130 g Mehl	75 g Gorgonzola	75 g Parmesan
125 g Crème double	1 Ei	2 EL Butter
50 ml Gemüsefond	1 Muskatnuss	1 Msp. Thymianpulver
1 Prise Currypulver	1 Prise Paprikapulver, scharf	1 Prise Cayennepfeffer
Salz	Pfeffer, weiß	

Den Backofen auf 250 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Gnocchi mild gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln waschen und mit der Schale im Dampfkochtopf zehn Minuten weich kochen. Die Schale anschließend abziehen, die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und abkühlen lassen. Muskatnuss und den Parmesan reiben. Das Ei und 120 Gramm Mehl unter die Kartoffeln heben und anschließend mit Salz, Cayennepfeffer und Muskat abschmecken. Den Teig auf dem restlichen Mehl zu fingerdicken Rollen formen und in drei Zentimeter lange Stücke schneiden. Die Gratinform großzügig mit einem Esslöffel Butter auspinseln. Die Gnocchi im Wasser drei Minuten köcheln lassen. Anschließend die Gnocchi aus dem Wasser schöpfen, in der Gratinform verteilen, die Hälfte des Parmesans über die Gnocchi geben und im Backofen gratinieren. Die Schweinemedallions waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer, Thymianpulver, Currypulver und Paprikapulver würzen. Die Medaillons in der restlichen Butter beidseitig bei mittlerer Hitze goldbraun braten, anschließend zugedeckt auf einem Teller am Herdbrand warm stellen. Den Rucola waschen und trocken schleudern. Einige Rucolablätter zum Garnieren beiseite legen und den restlichen Rucola in kleine Streifen schneiden. Den Gorgonzola zerbröckeln und mit der Crème double und dem Gemüsefond bei mittlerer Hitze cremig einkochen. Anschließend die Soße mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Das Ganze nochmals aufkochen lassen, mit einem Stabmixer aufschäumen und die Rucolastreifen in die Soße geben. Die Gnocchi mit der Soße und dem Rucola auf Tellern anrichten, das Ganze mit dem restlichen Parmesan bestreuen und zusammen mit den Schweinemedallions servieren.

Fabienne Suter am 26. Oktober 2009