

Salbei-Gnocchi mit Artischocken und Tomaten-Fondue

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

250 g mehlig. Kartoffeln	20 g Parmesan	1 Ei
150 g Mehl	20 g Butter	1 Bund Salbei
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Artischocken:

2 Artischocken	1 Zitrone	Olivenöl, Salz
----------------	-----------	----------------

Für das Tomatenfondue:

3 große Fleischtomaten	1 Schalotte	1 Zehe Knoblauch
1 Bund Basilikum	1 Zweig Thymian	120 ml Tomatensaft
20 g Butter	1 EL brauner Zucker	Olivenöl, Salz, Pfeffer

Für die Gnocchi Kartoffeln waschen, schälen und in einem Topf mit einer Prise Salz gar kochen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen. Eier trennen und ein Ei sowie ein Eigelb mit der Kartoffelmasse und 100 g Mehl vermengen. Mit Salz, Muskat und Pfeffer abschmecken. Alles zu einem festen Teig kneten. Aus dem Teig fingerdicke Rollen formen, die Rolle in Stücke schneiden und leicht mit Mehl bestäuben. Mit einer Gabel Rillen in die Gnocchi drücken. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi bei schwacher Hitze etwa fünf Minuten ziehen lassen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, sind die Gnocchi fertig.

Gnocchi auf Küchenpapier abtropfen lassen und in Butter anbraten. Parmesan reiben.

Salbeiblätter abzupfen, in feine Streifen schneiden und mit dem Parmesan über die Gnocchi streuen.

Für die Artischocken eine Schüssel mit Wasser und Zitrone bereitstellen. Artischocken von den äußeren Blättern befreien und Stiele abschneiden. Nun das Herz herausarbeiten und in das Zitronenwasser legen, um sie vor Oxidation zu schützen. Artischocken fein hobeln und in tiefem Öl knusprig frittieren.

Für das Tomatenfondue Tomaten einritzen und zehn Sekunden in sprudelndem Salzwasser blanchieren. Anschließend die Schale abziehen und das Tomatenfleisch in gleichmäßige Würfel schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen, würfeln und in einem Topf in Olivenöl anschwitzen. Den braunen Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Mit Tomatensaft ablöschen und reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Thymian kurz in der Sauce ziehen lassen. Zum Schluss Tomatenwürfel dazugeben, Butter einrühren und mit sehr fein geschnittenem Basilikum verfeinern.

Tomatenfondue auf Teller geben, Gnocchi darauf geben, Artischocken darauf verteilen und servieren.

Laura Bernhard am 26. Januar 2016