

Tomaten-Gnocchi Speck-Chip und Wildkräuter-Salat

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

250 g festk. Kartoffeln	2 Eier	10 g Tomatenmark
55 g Maisstärke	Muskatnuss	Salz

Für die Sauce:

50 g Bauchspeck	400 g Tomatenpolpa	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	50 g Pecorino	30 ml Weißwein
Ahornsirup	Piment-d'Espelette	Olivenöl, Salz

Für den Salat:

200 g gemischte Wildkräuter	1 EL Balsamicoessig	1 EL Ahornsirup
2 EL Olivenöl	Salz	

Für den Chip:

2 dünne Scheiben Bauchspeck

Für die Gnocchi:

Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser garen. Fertige Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse geben und mit Stärke, zwei Eigelben und Tomatenmark zu einer glatten Masse verarbeiten. Mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken. Gnocchi formen und schließlich in Salzwasser garen.

Für die Sauce:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Speck in streifen schneiden und mit in die Pfanne geben. Zwiebeln, Knoblauch und Speck mit Weißwein ablöschen, dann Tomatenpolpa hinzugeben und etwas einköcheln lassen. Sauce mit Ahornsirup, Piment d'Espelette und Salz abschmecken. Die fertigen Gnocchi in der Sauce schwenken und schließlich den Käse darüber reiben.

Für den Salat:

Wildkräuter waschen und trocken schleudern. Für das Dressing Olivenöl, Balsamicoessig und Ahornsirup vermengen und mit Salz abschmecken. Dressing und Salat vermengen.

Für den Chip:

Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen. Speck auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und kross ausbacken. Eine Scheibe davon zerbröseln und über den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Claudia Thun am 02. September 2019