

Gratinierte Oliven-Gnocchi mit Räucher-Makrele

Für 2 Personen

300 g Kartoffeln, mehlig	Salz	150 g Steinchampignons
2 Schalotten	120 g Taleggio	2 EL schwarze Oliven
1 kleine Stange Lauch	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	2 Eigelb
50 g Kartoffelstärke	Muskat	1 EL Olivenöl
3 EL Sauerrahm	2 EL geschlagene Sahne	weißer Pfeffer
Zitronensaft	40 g Butter	300 g Makrelenfilets, geräuchert

Kartoffeln waschen, in Salzwasser garen. Champignons putzen und in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden. Schalotten schälen, vierteln und in feine Streifen schneiden. Vom Taleggio, die Rinde entfernen und in 5 mm große Würfel schneiden. Oliven fein würfeln. Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Hälfte Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Gegarte Kartoffeln abgießen und pellen. Kartoffeln zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken und ausdämpfen lassen. Eigelbe und Kartoffelstärke zugeben. Zügig zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Mit Salz und Muskat würzen. Den Gnocchiteig in ca. 2 cm Durchmesser große Rollen formen. Die Rollen in 3 cm lange Stücke schräg schneiden. Mit der Hand zu Gnocchi formen, zuletzt über dem Gabelrücken abrollen lassen, damit die Gnocchi ein schönes Muster erhalten. Gnocchi in kochendem Salzwasser ca. 4 Minuten garen. In der Zwischenzeit das Olivenöl erhitzen. Champignons und Schalotten darin ca. 1-2 Minuten braten. Den feingeschnittenen Lauch, Sauerrahm und geschlagene Sahne unter die Pilz-Schalotten-Mischung rühren, kurz erhitzen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen. In einer zweiten Pfanne Butter goldbraun schmelzen. Abgetropfte Gnocchi darin kurz schwenken. Olivenwürfel unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Backofengrill bzw. Oberhitze vorheizen. Makrelenfilets in ca. 3 cm große Rauten schneiden. Gnocchi in tiefe Teller geben. Makrelenstückchen dazwischen setzen. Pilze mit der Sauce über die Gnocchi geben. Taleggio darauf verteilen. Den Käse unter dem heißen Backofengrill schmelzen lassen. Alles mit übrigem Schnittlauch bestreuen und servieren.

Jörg Sackmann 11. Dezember 2012