

Rote-Bete mit Pinien-Gnocchi und Kerbel-Öl

Für 4 Personen

| | | |
|-----------------------------|-----------------------|-----------------------|
| 2 Knollen Rote-Bete (400 g) | Meersalz | 2 Zweige Thymian |
| Zweige Rosmarin | 400 ml Rote-Bete Saft | 2 Msp mildes Curry |
| 1 Prise Kreuzkümmel | 1 EL kalte Butter | 400 g lila Kartoffeln |
| 80 g Pinienkerne | 80 g Hartweizenmehl | 2 Eigelb |
| weißer Pfeffer | 1 EL Butter | 5 EL Olivenöl |
| 2 Stängel Blattpetersilie | 1 Bund Kerbel | 100 ml Olivenöl |

Den Backofen auf 120 Grad vorheizen. Die Rote-Bete waschen und einzeln auf ein Alufolienquadrat setzen. Mit einem Esslöffel Meersalz bestreuen und jeweils einen Thymian- und Rosmarinweig auf die Knollen legen. Gut einpacken und im Backofen bei 120 Grad ca. 3 Stunden garen. Die Garstufe mit einem Zahnstocher testen - die Knollen sollten noch etwas Biss haben. Die fertigen Knollen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen, schälen und in gleichmäßige Spalten schneiden. Den Rote-Bete Saft mit Curry und Kreuzkümmel um 2/3 einkochen und mit kalter Butter binden, eventuell mit etwas Meersalz und Curry Mumbai abschmecken. Die Kartoffeln schälen, kochen, abgießen und gut ausdampfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken. 60 g Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und grob hacken. Kartoffelmasse, Pinienkerne, Hartweizenmehl und Eigelb, Salz und Pfeffer zum einen glatten Teig verkneten. Aus dem Teig kleine Nocken formen und diese in erhitztes (nicht kochendes) Salzwasser geben. Sobald die Gnocchi oben schwimmen, sind sie gar. Die Gnocchi herausnehmen, mit einem Esslöffel Butter und einem Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne goldgelb bräunen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Blattpetersilien- und Kerbelblätter abzupfen. Petersilie in einem Topf mit siedendem Öl kurz frittieren, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Dann mit Kerbel, 4 EL Olivenöl und einem Teelöffel Pinienkerne im Küchenmixer sehr fein mixen und durch ein Haarsieb streichen. Die Rote-Bete Spalten in den Fond geben, kurz glasieren auf Tellern anrichten und mit der Soße beträufeln. Gnocchi auf den Rote-Bete Spalten anrichten und mit dem Kerbelöl dünn beträufeln.

Michael Kempf Montag, 11. Februar 2008