

Steinpilz-Gnocchi

Für 4 Personen

1 kg Kartoffeln, mehlig	30 g Steinpilze, getrocknet	2 Zwiebeln
3 Zweige Rosmarin	4 EL Butterschmalz	3 Eigelb
Salz	2 – 3 EL Kartoffelmehl	1 Prise Muskat
200 ml Hühnerbrühe	100 ml Sahne	300 g Spinat
500 g frische Steinpilze		

Den Backofen vorheizen auf 220 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4). Die Kartoffeln waschen und ca. 45 Minuten im Backofen bei 220 Grad backen. Die getrockneten Steinpilze in wenig heißem Wasser einweichen. Eine Zwiebel schälen und fein hacken. Den Rosmarin abspülen, trocken schütteln, die Nadeln abzupfen und hacken. In einer Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen, Zwiebeln und Rosmarin darin anbraten. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen, das Kartoffelfleisch aus der Schale kratzen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die eingeweichten Steinpilze ausdrücken und mit dem Eigelb pürieren, unter die Kartoffelmasse mischen. Salz und die angebratenen Rosmarinzwiebeln zugeben und soviel Kartoffelmehl zugeben bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Daraus eine Rolle von ca. 1,5 cm Durchmesser formen, diese in ca. 1 cm lange Stücke zerteilen und jedes einzelne mit einer Gabel eindrücken. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und die Gnocchi darin braten. Die zweite Zwiebel schälen und in Butterschmalz anbraten, Salz und Muskat zugeben mit Brühe und Sahne ablöschen, kurz kochen lassen. Den rohen Spinat waschen, grob hacken und dazu geben. Alles pürieren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Die frischen Steinpilze putzen und in etwas Butterschmalz braten. Gnocchi zusammen mit Spinatsoße und den Steinpilzen anrichten.

Jacqueline Amirfallah Dienstag, 06. Oktober 2009