

Zitronen-Thymian-Gnocchi, Basilikum-Schaum, Gemüse

Für 4 Personen

Für die Gnocchi:

800 g mehligk. Kartoffeln	3 Zweige Zitronenthymian	3 Eigelb
3-4 EL Kartoffelstärke	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
2 EL Butter		

Für das Gemüse:

1 gelbe Paprika	1 Zucchini	1 Aubergine
10 Kirschtomaten	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
3 EL Olivenöl	50 ml Weißwein	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	Salz, Pfeffer	

Für die Sauce:

1 Schalotte	1 Stange Staudensellerie	1 EL Olivenöl
1 Msp. Muskatblüte	250 ml Gemüsebrühe	100 g Sahne
Salz, Pfeffer	1/2 Bund Basilikum	1 EL Butter

Backofen auf 200 Grad (Umluft):

180 Grad/Gasherd: Stufe 3) vorheizen. Die Kartoffeln in Salzwasser kochen, abschütten, pellen, auf ein Backblech geben und im heißen Ofen bei ca. 5 ausdämpfen lassen. Thymian abspülen, trocken schütteln, die Blättchen fein schneiden. Kartoffeln durch die Presse drücken. Mit Eigelbe und mit Kartoffelstärke mischen bis der Teig trocken und geschmeidig ist. Thymian untermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aus dem Teig Rollen von ca. 2 cm Durchmesser formen, ca. 3 cm lange Stücke abschneiden, zu Gnocchi formen und mit einer Gabel die typischen Rillen eindrücken. In einem Topf mit Salzwasser die Gnocchi kochen bis sie an die Oberfläche steigen, herausnehmen und abtropfen lassen. Die Paprika waschen, halbieren und das Kerngehäuse auslösen, das Fruchtfleisch in 1 cm große Würfel schneiden. Zucchini und Aubergine waschen und ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden. Tomaten waschen und halbieren. Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel in 1 cm große Stücke, Knoblauch fein schneiden und in einem Topf mit 2 EL Olivenöl anschwitzen. Dann die Paprika zugeben, mit anschwitzen und mit Wein ablöschen. Thymian und Rosmarinzweig zugeben und 8 Minuten dünsten. Dann Zucchini und Aubergine mit in den Topf geben. Die Gemüsestücke nahezu weich kochen, dann die Tomaten untermischen. Mit Salz, Pfeffer und 1 EL Olivenöl abschmecken. Für die Schaumsauce Schalotte schälen und fein schneiden. Staudensellerie waschen und fein würfeln. In einem Topf mit 1 EL Öl Schalotte und Sellerie anschwitzen. Muskatblüte zugeben und mit der Brühe ablöschen, Sahne angießen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Saucenansatz um etwa die Hälfte einkochen lassen. Basilikum abspülen, trocken schütteln und grob schneiden. Gnocchi in einer Pfanne mit 2 EL Butter warm schwenken. Den Saucenansatz durch ein passieren, Basilikum zugeben, 1 EL Butter in Stückchen mit einem Pürierstab untermixen und die Sauce abschmecken. Gemüse auf die Tellermitte geben, die Gnocchi darum herum verteilen und die Sauce angießen.

Sören Anders am 20. August 2014