

# Gnocchi mit Rosenkohl und Ziegen-Frischkäse-Soße

## Für 4 Personen

|                          |                        |                        |
|--------------------------|------------------------|------------------------|
| 800 g Kartoffeln, mehlig | Meersalz               | 150 g Hartweizenmehl   |
| 4 Eigelb                 | weißer Pfeffer         | 200 g Rosenkohlröschen |
| 1 Schalotte              | 300 ml Gemüsefond      | 80 ml Sahne            |
| 80 ml Milch              | 100 g Ziegenfrischkäse | ca. 200 g Frittierfett |
| 1 EL Butter              | 1 EL Olivenöl          |                        |

Die Kartoffeln schälen, in Salzwasser kochen, abgießen und gut ausdampfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffelmasse, Hartweizenmehl und Eigelb, etwas 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 und abtropfen lassen. Vom Rosenkohl die äußeren unschönen Blätter entfernen, den Stunk abschneiden und die Rosenkohlblätter einzeln lösen. Blättchen von 3 Rosenkohlröschen zur Seite stellen, die übrigen in Salzwasser blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen. Für die Sauce Schalotte schälen und fein schneiden. Den Fond mit der feingeschnittenen Schalotte um etwa die Hälfte einkochen, Milch und Sahne zugeben, kurz aufkochen, dann durch ein feines Sieb passieren. Ziegenkäse (bis auf ca. 15 g) untermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die rohen Rosenkohlblättchen in einem Topf mit heißem Frittierfett knusprig frittieren. Herausnehmen, auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und salzen. Gnocchi mit 1 EL Butter und 1 EL Olivenöl in einer Pfanne goldgelb bräunen, Blanchierte Rosenkohlblättchen untermischen Die Sauce mit einem Pürierstab aufschäumen. Gnocchi mit Rosenkohl anrichten, restlichen Ziegenkäse darauf zupfen. Sauce angießen, die frittierten Rosenkohlblätter darüber streuen und servieren.

Michael Kempf am 20. Februar 2015