

Gnocchi in Salbeibutter und gegrillten Honigmelonen

Für 4 Personen

Für die Gnocchi:

800 g mehligk. Kartoffeln Salz 8 EL Butter
5 Eigelb Muskatnuss 250 g Weizenmehl, Type 405
 $\frac{1}{2}$ Bund Salbei

Für die Honigmelone:

1 Honigmelone Pfeffer

Für die Gnocchi die Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen.

In einem kleinen Topf 2 EL Butter erhitzen und sacht bräunen.

Weich gekochte Kartoffeln abschütten, etwas ausdampfen lassen. Die noch warmen Kartoffeln durch eine feine Kartoffelpresse in eine Rührschüssel drücken.

Eigelbe, 1 Prise Salz, etwas Muskat, gebräunte Butter und so viel Mehl unterkneten, dass eine formbare Masse entsteht.

Die Kartoffelmasse mit Händen auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu Rollen mit etwa 2 cm Durchmesser formen. In etwa 3 cm große Stücke teilen. Leicht rund rollen und anschließend mit einer Gabel das typische Rillenmuster eindrücken oder über ein kleines Gnocchi Brettchen rollen.

Fertige Gnocchi auf einem fein mit Mehl bestäubten Blech verteilen.

Für die Gnocchi reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Gnocchi portionsweise ins kochende Wasser geben und sacht köchelnd gar ziehen lassen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen.

Die Gnocchi mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und auf einem Backblech oder einer Platte verteilen.

Den Salbei abbrausen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und in grobe Streifen schneiden. Die Honigmelone waschen, abtrocknen, dann halbieren und die Kerne austreichen. Nun die Melonenhälften in gleichgroße Spalten schneiden.

Eine Grillpfanne erhitzen und die Melonenspalten darin von jeder Seite ca. 2 Minuten braten. Je nach Geschmack, kann man die Honigmelone auch mit etwas Pfeffer würzen.

In einer hohen Pfanne die restliche Butter erhitzen und den Salbei darin kurz braten, die gegarten Gnocchi dazugeben und in der Butter schwenken.

Gnocchi direkt aus der Pfanne auf die Teller geben und die Spalten der Honigmelone dazulegen.

Rainer Klutsch am 07. Juni 2022