

Gnocchi mit Trüffel-Rahm

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

500 g Kartoffeln	250 g Mehl	3 Eier
Mehl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Trüffelrahm:

1 Schalotte	10 g Herbsttrüffel	500 ml Gemüsefond
200 ml Sahne	5 ml Trüffelöl	100 g Butter
100 g alter Parmesan	Speisestärke	Salz, Pfeffer

Für die Gnocchi:

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weichkochen.

Etwas ausdämpfen lassen und durch eine Presse drücken.

2 Eier trennen und das Eigelb auffangen. Die Kartoffelmasse mit Mehl, 2 Eigelben, einem Vollei, etwas Muskat, Salz und Pfeffer vermengen und zu einem nicht zu festen Teig verkneten. Aus dem Teig fingerdicke Rollen formen, die Rolle in Stücke schneiden und leicht mit Mehl bestäuben.

Mit den Zinken einer Gabel die Teigstücke danach leicht andrücken und in sprudelndem Salzwasser ca. 5 min garen. Sobald die Gnocchi an der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie fertig.

Für den Trüffelrahm:

Die Schalotten schälen, in kleine Würfel schneiden und in einem Topf mit etwas Butter anschwitzen. Mit dem Fond ablöschen und ca. um die Hälfte reduzieren. Die Sahne dazugeben und den Trüffel kleinhacken. Sauce mit Trüffel und Trüffelöl abschmecken. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

Falls nötig, für die Sämigkeit mit etwas Speisestärke abbinden.

Die heißen Gnocchi nun aus dem Wasser nehmen und direkt in die Sauce geben. Einmal durchschwenken, so dass die Gnocchi schön glasiert sind. Zum Anrichten den Parmesan reiben und etwas von dem übrigen Trüffel hobeln.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Parmesan bestreuen, mit Trüffel garnieren und servieren.

Nelson Müller am 20. Januar 2021