

# Zitronen-Gnocchi mit Pfifferlingen und Estragon

**Für 4 Personen**

**Zitronengnocchi:**

2 Zitronen, unbehandelt	500 g Kartoffeln, mehlig	250 g Ricotta
150 g Mehl	2 Eigelb	Salz, Muskat

**Pfifferlinge:**

400 g Pfifferlinge	3 Schalotten	2 Zehen Knoblauch
30 ml Olivenöl	50 ml Cognac	200 ml Kalbfond
100 ml Sahne	0,5 Zitrone	50 ml Sahne
3 Tomaten	4 Zweige Estragon	Salz, grob

Pfeffer, weiß

Zitronengnocchi:

Die Schale der Zitronen abreiben und den Saft auspressen. Die Kartoffeln waschen, schälen und in einem Dämpftopf weich garen. Die noch warmen Kartoffeln, zwei mal durch eine Kartoffelpresse drücken. Ricotta, Mehl, Eigelb und Zitronensaft- und schale zugeben. Mit Salz und Muskat würzen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Daraus circa zwei Zentimeter große Kugeln formen und diese mit einer Gabel flach drücken. Gnocchi in leicht köchelndem Salzwasser circa sechs Minuten garen. Sobald sie an die Oberfläche steigen, herausnehmen, abschrecken und abtropfen lassen.

Pfifferlinge:

Die Pfifferlinge gründlich putzen, Schmutz mit einem Pinsel entfernen. Schalotten und Knoblauch schälen und fein würfeln. Pfifferlinge in dem Olivenöl anschwitzen, Knoblauch und Schalotten zugeben und kurz mitdünsten. Die Pfifferlinge wieder heraus fischen, damit sie nicht zu weich werden. Knoblauch und Schalotten mit Cognac ablöschen und mit Kalbsfond und Sahne auffüllen. Die Soße etwas einköcheln lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Saft der Zitrone auspressen und die Soße damit abschmecken. Die Pfifferlinge erst kurz vor dem Servieren wieder in die warme Soße tun. Die Haut der Tomaten einritzen und in kochendem Salzwasser blanchieren, in Eiswasser abschrecken und die Haut abziehen. Die Tomaten vierteln, Kerngehäuse entfernen und die Filets in Würfel schneiden. Die Zitronengnocchi zu den Pfifferlingen geben und darin erwärmen. Zuletzt Estragon und Tomatenwürfel unterrühren und in tiefen Tellern servieren.

Johann Lafer am 27. November 2009