

# Lorbeer-Gnocchi mit Paprika-Aprikosen-Ragout und Rucola

## Für 4 Personen

|                          |                            |                        |
|--------------------------|----------------------------|------------------------|
| 700 g Kartoffeln, mehlig | 2 Eier                     | 50 g Kartoffelstärke   |
| 100 g Butter             | 2 Blätter Lorbeer, frisch  | 2 Paprikaschoten, gelb |
| 2 Paprikaschoten, rot    | 50 g Aprikosen, getrocknet | 1 Zwiebel, weiß        |
| 100 ml Weißwein          | 100 ml Gemüsesfond         | 150 g Rucola           |
| 20 ml Weißweinessig      | 60 ml Olivenöl             | 0,5 TL Senf            |
| Zucker                   | Muskat                     | Salz                   |
| Pfeffer, schwarz         | Chili                      |                        |

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Kartoffeln waschen und mit Schale im vorgeheizten Backofen 30-40 Minuten garen. Das weiche Kartoffelfleisch aus der Schale heben und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Eier trennen. Das Eigelb und die Kartoffelstärke mit dem Kartoffelpüree zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend den Kartoffelteig mit Salz und Muskat kräftig würzen. Den Kartoffelteig zu langen Rollen formen und schräg in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. Reichlich leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und die Gnocchi darin etwa fünf Minuten ziehen lassen. Das Wasser sollte dabei nicht mehr kochen. 50 Gramm Butter in einer Pfanne aufschäumen. Den Lorbeer in sehr feine Streifen schneiden und diesen in der Butter leicht anrösten. Die Gnocchi aus dem Wasser heben, gut abtropfen lassen und in der Butter anschwemmen. Die Paprika vierteln, von Strunk und Scheidewänden befreien, entkernen und auf ein Backblech legen, mit Salz und Pfeffer würzen und mit 30 Milliliter Olivenöl beträufeln. Im vorgeheizten Backofen 30 Minuten garen, anschließend zehn Minuten abgedeckt abkühlen lassen. Die Paprikaviertel schälen und in Streifen schneiden. Die Aprikosen in dünne Streifen schneiden sowie die Zwiebel schälen und klein würfeln. Anschließend die übrige Butter in einer Pfanne schmelzen und die Zwiebeln, die Paprika und die Aprikosen darin anschwitzen. Danach mit dem Weißwein und dem Gemüsesfond ablöschen sowie mit Salz und Pfeffer würzen. Die Flüssigkeit einkochen lassen, bis eine sämige Sauce entstanden ist. Anschließend die Sauce mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken. Den Rucola abbrausen und trocken schleudern. Aus dem Weißweinessig, dem Senf und dem übrigen Olivenöl eine Vinaigrette bereiten, mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken. Anschließend den Rucola damit marinieren. Die Gnocchi mit dem Paprikaragout auf Tellern anrichten, den Rucola darauf dekorativ anrichten und servieren.

Johann Lafer am 01. Oktober 2011