

Gnocchi Trieste

Für 4 Personen

Teig:

500 g mehligk. Kartoffeln	Salz	50 g Speisestärke
50 g doppelgriffiges Mehl	75 g Hartweizengrieß	50 g geriebener Parmesan
1 Ei	4 EL braune Butter	Pfeffer
1 Prise Muskatnuss		

Füllen und Kochen:

7 Trockenpflaumen, geviertelt	Zimtstange	Pfeffer
doppelgriffiges Mehl	Salz	2 Lorbeerblätter
3 Scheiben Ingwer	2 kl. rote Chilischoten	

Fertigstellung:

80 g braune Butter	1 Lorbeerblatt	8 kleine Salbeiblätter
1 EL Schnittlauchröllchen	5 Minzeblätter	1 Knoblauchzehe (Scheiben)
3 cm Vanilleschote	Parmesanspäne	Blüten, Kerbelblättchen, Minze

Für den Teig die Kartoffeln in kochendem Salzwasser weich garen, abgießen, noch heiß pellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Auf einem großen Teller oder einem Tablett ausbreiten, ausdampfen lassen und zugedeckt mehrere Stunden auskühlen lassen.

Die ausgekühlten Kartoffeln mit Speisestärke, Mehl, Grieß, Ei, brauner Butter und Parmesan in eine Schüssel geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und zu einem glatten, kompakten Teig erarbeiten.

Für die Fülle auf die Trockenpflaumen etwas Zimt reiben und Pfeffer mahlen und in doppelgriffigem Mehl wenden.

Den Teig in 2 Stücke teilen, zu Rollen formen, in 28 gleich große Stücke schneiden (je 25-28 g). Jedes Teigstück zu einer Kugel formen, flach drücken, je ein Pflaumenstück darauf legen, in Kartoffelteig hüllen und mit einem nassen Esslöffel in der benetzten hohlen Hand zu Nockerl formen.

Ein Tablett mit Frischhaltefolie bespannen und die Nockerl mit etwas Abstand darauf ablegen. Zum Kochen in einem großen Topf reichlich Salzwasser aufkochen, Lorbeerblätter, Ingwer und Chili einlegen und die Nockerl darin 15 bis 20 Minuten leicht kochen.

Fertigstellung: Die braune Butter mit Lorbeerblatt, Salbei, Schnittlauch, Minze, Knoblauch und Vanille in einer großen Pfanne erwärmen. Die Gnocchi mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in der Gewürzbutter wenden. Die ganzen Gewürze vor dem Anrichten entnehmen.

Anrichten: Auf warmen Vorspeisentellern verteilen, mit Parmesan bestreuen und mit Blüten, Kerbel und Minze dekorieren.

Alfons Schuhbeck am 23. November 2020