

Gnocchi mit Maronen-Püree

Für 6 Portionen

Maronenpüree:

400 g vakuum., geröst. Maronen	100 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne
2 Schalotten	Salz, Pfeffer, Zitronensaft	1 EL Butter

Gnocchi-Masse:

700 g mehlig. Kartoffeln	200 g Mehl (Typ 550)	2 Eigelb
Salz	frisch gerieb. Muskatnuss	50 g Hartweizengrieß

Zum Dekorieren:

70 ml Olivenöl	150 g Butter	150 g geriebener Parmesan
300 ml Gemüsebrühe	Salbeiblätter	

Die Kartoffeln waschen. Mit der Schale 30 bis 40 Minuten kochen.

Währenddessen die Maronen zubereiten. Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen und die gewürfelten Schalotten darin anrösten. Die Maronen dazugeben, kurz mitbraten und würzen. Mit Sahne und Brühe ablöschen.

Die Maronen für 15 Minuten bei geschlossenem Deckel köcheln lassen. Mit der Soße in ein hohes Gefäß geben. Fein pürieren, mit Zitronensaft abschmecken.

Die Kartoffeln pellen. Durch eine Kartoffelpresse in eine große Schüssel pressen. Eigelb salzen, mit einer Gabel vorsichtig untermengen, ebenso das warme Maronenpüree. Mehl und Grieß darüber sieben, zügig unter den Teig arbeiten.

Wasser in einem großen, breiten Topf erhitzen. Währenddessen den Teig zweiteilen. Aus jedem Teil eine Schlange von 1,5 Zentimeter Durchmesser rollen.

Von der Rolle mit einer Gabel 1,5 Zentimeter breite Stücke abteilen. Die Stücke einzeln mit der Gabel plattdrücken. Im siedenden, aber nicht kochenden Wasser ziehen lassen. Schwimmen sie nach drei Minuten oben, sind sie gar.

Gnocchi mit einem Schaumlöffel aus dem Wasser holen, abschrecken. Olivenöl und Butter verschmelzen, Salbei darin wenden, mit Brühe aufgießen. Soße und Parmesan über die Gnocchi geben.

Tipps:

Ersetzen Sie Maronen durch Kürbis: 1 Kilo Hokkaido entkernen, in Spalten schneiden, mit je zwei Schalotten und Knoblauchzehen, etwas Olivenöl, Zitronensaft und Thymian im Ofen bei 200 Grad 20 Minuten backen. Alles pürieren und wie ab Schritt 4 weiterverarbeiten.

Gnocchi zu formen gelingt dann gut, wenn Sie die Teigstücke leicht mit Mehl bestäuben.

Die Kartoffeln lassen sich auch mit einem Kartoffelstampfer fein stampfen. Mit einem Pürierstab würde die Masse klebrig.

Die Gnocchi nicht in kochendes Wasser geben. Sonst zerfallen sie.

test Oktober 2015