

# Preiselbeer-Gnocchi mit Rinder-Hüftsteak und Rosenkohl

## **Für 4 Personen:**

### **Für die Gnocchi:**

750 g Kartoffeln, mehlig	Salz	80 g Parmesan
4 EL Preiselbeeren	230 g Mehl	1 Ei
3 Eigelb	Muskatnuss	1 EL Butter

### **Für Fleisch und Sauce:**

400 g Rinderhüftsteak	2 EL Speisestärke	4 EL Sojasauce
20 g Ingwer, frisch	0,5 Limette	1 EL Pflanzenöl
400 ml Kokosmilch	Pfeffer	

### **Für den Rosenkohl:**

12 Rosenkohlröschen	10 g Ingwer, frisch	1 TL Butter
1 EL Sojasauce	Pfeffer	

### **außerdem:**

4 TL Preiselbeeren	30 g Parmesan
--------------------	---------------

Kartoffeln waschen, ungeschält in Salzwasser ca. 25 Minuten weich garen. Anschließend abgießen und etwas ausdämpfen lassen.

Parmesan fein reiben.

Die Preiselbeeren durch ein Sieb streichen.

Kartoffeln schälen, vierteln und noch warm durch die Kartoffelpresse drücken. Mehl, Parmesan, Ei, Eigelbe, Salz, Muskat und die Preiselbeeren hinzugeben und alles zügig zu einem Teig verkneten.

Nur so lange kneten, bis der Teig eine glatte homogene Konsistenz hat und nicht mehr klebt. Je länger man knetet, umso zäher und kleistriger wird der Teig.

Den Teig auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche in mehrere Stücke teilen und diese zu ca. 1,5 cm dicken Strängen formen. Von den Teigsträngen jeweils ca. 1,5 cm breite Stücke abschneiden und über den Rücken einer Gabel rollen um die typischen Gnocchi-Rillen zu erhalten.

Die Gnocchi in einem Topf in siedendem Salzwasser einige Minuten garen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen. Herausheben und abtropfen lassen.

Das Fleisch in etwa 2 cm große Würfel schneiden, trocken tupfen, in eine Schale geben und mit Stärke bestreuen. Die Hälfte der Sojasauce zugeben und gut vermischen. So das Fleisch ein paar Minuten marinieren.

Ingwer schälen und fein hacken. Von der Limette den Saft auspressen.

Für das Fleisch Öl in einer Pfanne erhitzen und die marinierten Fleischwürfel daran kurz scharf von allen Seiten anbraten, dann aus der Pfanne nehmen.

Gehackten Ingwer in die Pfanne geben und die Kokosmilch angießen, restliche Sojasauce und Limettensaft zugeben und die Flüssigkeit um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen.

Rosenkohlröschen putzen, waschen, den Strunk keilförmig ausschneiden und die Blättchen einzeln lösen. Ingwer schälen und fein schneiden.

In einem Topf Butter erhitzen, die Rosenkohlblätter mit Ingwer kurz darin schwenken. Sojasauce dazugeben und mit einer Prise Pfeffer abschmecken.

Für die Gnocchi in einer Pfanne Butter schmelzen und die Gnocchi darin warm schwenken.

Die Fleischwürfel in die Sauce geben, kurz erhitzen und mit Pfeffer abschmecken.

Gnocchi mit Rosenkohl, Fleischwürfeln und Sauce anrichten, mit Preiselbeeren garnieren. Restlichen Parmesan zu Spänen abziehen und darüber streuen.

Antonina Biebrich am 29. Oktober 2020