

Safran-Gnocchi a la Carbonara mit Kochschinken

Für 4 Personen

800 g Kartoffeln, mehlig	0,5 g Safran, gemahlen	150 g Mehl
2 Eier	100 g Parmesan	100 g Kochschinken
10 Blatt Salbei	150 g Champignons	2 EL Olivenöl
300 ml Sahne	150 ml Geflügelfond	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Die Kartoffeln gründlich waschen und in einem Topf knapp mit Wasser bedeckt weich garen. Danach die Kartoffeln abgießen, noch heiß pellen und zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Eier trennen. Die Eidotter mit dem Safran so lange verrühren, bis sich der Safran gelöst hat und unter Beigabe des Mehls zu einem glatten Teig vermischen. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Zuletzt den Parmesan reiben und die Hälfte davon unterrühren. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu etwa zwei Zentimeter dicken Rollen formen. Mit einer bemehlten Teigkarte (oder dem Messerrücken eines dünnen Messers) in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. Salzwasser in einem Topf zum leichten Kochen bringen und die Gnocchi hineingeben. Wenn die Gnocchi nach oben steigen, mit einer Schöpfkelle herausheben und in kaltem Wasser abschrecken. Den Schinken in Streifen schneiden, fünf Salbeiblätter fein hacken. Die Champignons mit einer Bürste reinigen, halbieren und zusammen mit den Schinkenstreifen im heißen Olivenöl anbraten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Die restlichen Salbeiblätter in Streifen schneiden, in die Pfanne geben und mit Sahne und Geflügelfond ablöschen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Nun das Ganze auf dem Herd bei reduzierter Hitze zwei bis drei Minuten köcheln lassen. Den übrigen Parmesan unterrühren. Gnocchi, Champignons und Schinken zugeben und unterschwenken. Die Gnocchi mit der Soße anrichten und mit frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Johann Lafer am 31. Juli 2010