

Salsiccia-Gnocchi, Meerrettich-Zitronen-Soße, Grünkohl

Für zwei Personen

Für die Salsiccia-Gnocchi:

400 g mehligk. Kartoffeln	100 g rohe Salsiccia	1 Ei
100 g Mehl	30 g Hartweizengrieß	Mehl, Salz

Für die Meerrettich-Zitronen-Sauce:

1 Schalotte	1 Zitrone	100 ml Sahne
3 cm Meerrettich	1 EL Crème-fraîche	1 TL Mehl
Öl	Salz	Pfeffer

Für den frittierten Grünkohl:

6 Blätter junger Grünkohl	Salz	Öl
---------------------------	------	----

Für die Salsiccia-Gnocchi:

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Die Kartoffeln kochen und ausdampfen lassen. Zweimal durch eine Kartoffelpresse geben und Mehl und Hartweizengrieß hinzufügen. Ei trennen und das Eigelb ebenfalls dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salsiccia klein schneiden und aus einem Rest zusätzlich ca. 10 dünne Scheiben schneiden. In der Pfanne alles braten und durch ein Sieb abtropfen lassen. Das Fett in der aufheben, um die Gnocchi zum Schluss darin anzubraten. Die Salsiccia-Scheiben erstmal zur Seite stellen.

Das übrige Salsiccia Brät nun aus der Pfanne nehmen und klein mixen.

Danach unter die Kartoffelmasse rühren. Diese Masse nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in kleine Stücke schneiden. Mit den Händen zuerst zu kleinen Kugeln und danach mit einem Holzbrett zu Gnocchi formen. In kochendem Wasser köcheln lassen, bis sie oben schwimmen.

Zum Schluss die Gnocchi in einer heißen Pfanne in dem übrigen Salsiccia Fett schwenken. Die Salsiccia-Scheiben hinzufügen und vermengen.

Für die Meerrettich-Zitronen-Sauce:

Schalotte schälen, in Ringe schneiden und in Öl farblos anschwitzen.

Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Den ganzen Saft zu den Schalotten geben. Mit Mehl bestäuben und mit Sahne auffüllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zitronenabrieb hinzufügen und etwas Meerrettich hineinreiben. Mit etwas Creme fraîche verfeinern und die Sauce zum Schluss durch ein Sieb geben.

Für den frittierten Grünkohl:

Grünkohlblätter waschen, trockentupfen und in Öl frittieren. Auf einem Papiertuch abtropfen lassen und salzen.

Salsiccia-Gnocchi und gebratene Salsiccia-Scheiben auf Tellern anrichten und mit der Sauce begießen. Mit frittiertem Grünkohl garnieren und servieren.

Sarah Henke am 17. Dezember 2020