



## Gnocchi auf Gemüse-Sahne-Sugo mit Pfifferlingen

Ein Rezept, das mit fluffigen Gnocchi und cremiger Sahne-Gemüse-Sauce überzeugt. Die Pfifferlinge punkten ohne Kommentar, frittiertes Salbei und Pinienkerne geben zudem ihr Ganzes.

### Die Gnocchi

**Hinweis:** Vorwiegend festkochende Kartoffeln passen auch, jedoch lassen sich die mehlig kochenden einfacher verarbeiten. Je weniger Stärke sich auf den Weg machen kann, umso mehr nähert man sich dem Erfolg, fluffige Gnocchi zu bekommen.

**K**artoffeln in der Schale garen, bis sie weich sind, abgießen und im Topf auf der ausgeschalteten Herdflamme ausdämpfen lassen. Pellen und zweimal durch die Presse drücken. Auf einem Küchentuch ausbreiten und weiter ausdämpfen. Die Eigelbe sowie herzhaft Zitronenabrieb hinzufügen und die Kartoffelmasse mit Hilfe des Tuches immer wieder locker von den Seiten her in die Mitte befördern. Dabei eine Teigkarte zur Hilfe nehmen und, falls die Masse noch klebrig ist, weiteres Mehl darüber stäuben. Die Kartoffelmasse nicht kneten, sonst tritt zu viel Kleber aus und sie wird schwer und glitschig.



Teig ruhen lassen und Rollen formen, diese mit der Teigkarte zu kleinen (Kaffeeleffel großen) Gnocchi-Rohlingen abstechen. Wer die Zeit nicht hat, diese weiter zu formen, gart sie in dieser ursprünglichen Form in leicht siedendem Salzwasser. Schöner ist es, sie mittels einer Gabel oder eines Gnocchibrettchens mit Rillen zu versehen. Sie sehen dann schöner aus und nehmen jedwede Sauce besser auf.

**Tipp:** In einigen Rezepten werden die Kartoffeln mit wenig Wasser im Topf gedämpft, sodann abgeschüttet und auf ausgeschalteter Platte ausdämpfen gelassen. In anderen Rezepten werden die Kartoffeln in der Schale im Backofen gegart. Ich wähle – wie erwähnt – überwiegend mehliges Kartoffeln und kann daher nach meiner Erfahrung auf die „Topf-Methode“ zurückgreifen, weil allein

dadurch weniger Feuchtigkeit im Spiel ist.

### Die Sahnesauce

Die Butter anschwitzen, Gemüse und Schalotten hinzufügen. Nicht bräunen, sondern nur leicht Farbe nehmen lassen. Mehl darüber stäuben, angehen lassen. Mit Wein und Wermut ablöschen, um ein Drittel einkochen lassen. Brühe und Sahne hinzufügen, Lorbeerblätter einlegen, erneut um ein Drittel einkochen lassen. Je nachdem, ob man die Sauce kräftiger oder schlanker möchte, noch etwas einköcheln lassen. Beiseite ziehen und warm halten. Gelegentlich umrühren, damit keine Haut entsteht!

### Die Pilze und das Gemüse

Pfifferlinge mit einem Pinsel „abstauben“ und von jeglichem Sand befreien. Kurz vor dem Servieren in der Nussbutter heiß und rasch anbraten, dabei den gemörserten Kümmel hinzufügen. Auf einem Küchentrepp beiseitestellen. Noch nicht pfeffern und salzen. Die Würze kommt später durch den Sud hinzu.

Die Gnocchi in etwas Butter goldbraun angehen lassen. Gemüse-Sahne-Sugo auf den Tellern verteilen, Gnocchi darauf setzen. Mit Pilzen und Beilagen ausdekorieren.

## Zutaten

Für 4 Portionen

### Die Gnocchi

Menge	Zutat
800 g	mehlig kochende Kartoffeln
4 bis 6	Eigelbe (je nach Größe)
50 bis 70 g	Hartweizengrieß
2 bis 4 EL	Mehl
2 EL	Butter
1	Bio-Zitrone
1 kräftige Prise	Muskat
	Salz, Pfeffer

### Die Sahnesauce

Menge	Zutat
2 Hand voll	Wurzelgemüse (fein gewürfelt)
2 kleine	Schalotten (fein gewürfelt)
1 EL	Mehl
2 EL	Butter
1 Schuss	Weißwein
4 cl	Noilly Prat
1 Tasse	Gemüsebrühe
½ Tasse	Sahne
2 frische	Lorbeerblätter
	Salz, Pfeffer, Muskat

## Zutaten

### Die Pilze und das Gemüse

Menge	Zutat
1 Hand voll	kleine Pfifferlinge
2 EL	Nussbutter
½ TL	Kümmelkörner (fein gehackt)
1 TL	Bio-Zitrone (Abrieb)
	Salz, Pfeffer
	Beilagen
4 EL	Pinienkerne (leicht geröstet)
Einige (nach Geschmack)	Salbeiblätter (im Ganzen, in Butter geröstet)
Einige	Gemüseblättchen (gehobelt, frittiert)
Einige EL	Parmesan (frisch gerieben)