

Kochen

Mira Maurer

Mittwoch, 26.06.2024

Kräuter-Gnocchi mit Artischocken und Parmesanschaum

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Kräuter-Gnocchi

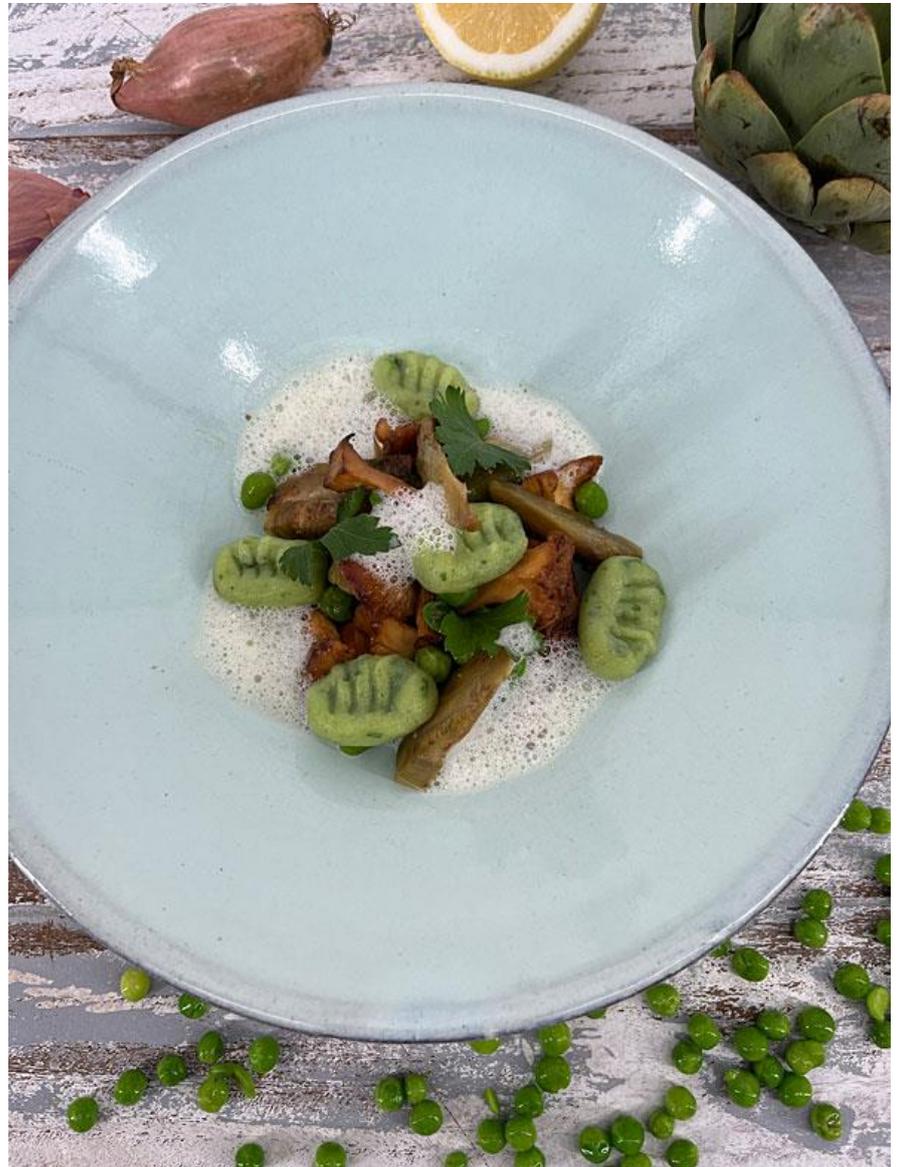
800 g Kartoffeln, mehligkochend
etwas Salz
1 Bund Petersilie (ca. 100 g)
2 Eigelb (Größe M)
70 g Butter
25 g Hartweizengrieß
50 g Weizenmehl (Type 405)
25 g Speisestärke
etwas Salz

Für das Artischockengemüse

3 EL Zitronensaft
4 Artischocken, mittelgroß
200 g Pfifferlinge
oder Champignons, braun
250 g Erbsen frisch
oder 250 g TK-Erbsen
etwas Salz
1 Schalotte
40 g Butter
2 EL Rapsöl
100 ml Weißwein
oder 80 ml Traubensaft hell,
mit 20 ml Zitronensaft
etwas Pfeffer

Für den Parmesanschaum

1 Schalotte
25 g Butter
125 ml Gemüsebrühe
200 g Schlagsahne
60 g Parmesan (frisch gerieben)
etwas Salz
etwas Pfeffer



Zubereitung

1. **Für die Kräutergnocchi** die Kartoffeln abbrausen und in Salzwasser, ca. 30 Minuten kochen.
2. Kartoffeln abgießen, kalt abbrausen und noch warm pellen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine große Schüssel drücken.
3. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und grob schneiden.
4. Petersilie und Eigelbe fein pürieren und beiseitestellen.
5. Butter in einen kleinen Topf geben und zerlassen.
6. Grieß, Mehl, Stärke, 1 gehäuften TL Salz und etwas Muskatnuss mischen und auf die Kartoffeln geben. Butter und Eigelb-Petersilienmischung zugeben und zügig mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
7. Gnocchiteig in 4 Portionen teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu einer 1,5 cm dicken, ca. 30 cm langen Rolle formen, dabei mit flachen Händen arbeiten.



8. Jede Rolle mit einer Teigkarte in 2 cm breite Stücke teilen. Sobald die einzelnen Gnocchi geschnitten sind, mit einer Gabel Rillen hineindrücken. Gnocchi auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und beiseitestellen.
9. **Für das Artischockengemüse** Zitronensaft und etwa 1 l kaltes Wasser in eine große Schüssel geben.
10. Artischocken putzen und die Stiele schälen. Artischocken halbieren und das „Heu“ mit einem Teelöffel entfernen. Artischockenhälften in jeweils in 3-4 Spalten schneiden und ins Zitronenwasser legen, damit sie sich nicht verfärben.
11. Pfifferlinge putzen, große Exemplare halbieren. Pfifferlinge kurz abbrausen und abtropfen lassen. Frische Erbsen etwa 2-3 Minuten in Salzwasser vorgaren. Erbsen abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen (die gefrorenen Erbsen nur mit kochend heißem Wasser in einem Sieb überbrühen und abtropfen lassen).
12. **Für den Parmesanschaum** die Schalotte abziehen und fein würfeln.
13. Butter erhitzen. Schalotten darin glasig dünsten.
14. Brühe und Sahne zugeben und ca. 10 Minuten sanft köcheln lassen.
15. **Für das Artischockengemüse** die Schalotte abziehen und fein würfeln.
16. Öl und Butter in eine große Pfanne geben und erhitzen. Schalotte darin glasig braten. Artischocken abtropfen, in die Pfanne geben und 3-4 Minuten braten.
17. Pfifferlinge zugeben und bei starker Hitze etwa 3 Minuten unter Rühren mitbraten. Mit Wein ablöschen und mit je etwas Pfeffer und Salz würzen. Erbsen unter das Artischockengemüse mischen und warm stellen.
18. **Inzwischen die Kräutergnocchi** in kochendes Salzwasser geben, einmal aufkochen und dann die Hitze reduzieren. Sobald die Gnocchi an der Wasseroberfläche schwimmen, 2 Minuten in leicht siedendem Wasser ziehen lassen.
19. Inzwischen den geriebenen Parmesan in die Soße geben und würzen. Soße mit einem Schneidstab aufschäumen.
20. Gnocchi mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser heben, kurz abtropfen und sofort mit dem Artischockengemüse und Parmesanschaum anrichten.