

Gnocchi mit Parmesanschaum und Rucola – ein vegetarischer Genuss auf Italienisch

SWR4 Koch Jörg Ilzhöfer bereitet ein leckeres Gericht mit Gnocchi, Parmesanschaum und Rucola zu. Die kleinen italienischen Klößchen sind die perfekte Alternative, wenn man sich nicht zwischen Pasta und Kartoffeln entscheiden möchte – das vegetarische Dolce Vita-Rezept für Genießer!

Portionen: 4
 Schwierigkeitsgrad: mittel
 Koch/Köchin: Jörg Ilzhöfer

Zutaten für die Gnocchi:

- 1000 g Kartoffeln (gekocht, geschält vom Vortag)
- 100 g Mehl (Type 405)
- 200 g doppelgriffiges Mehl (Type 405 "Wiener Griessler")
- 2 - 3 Eier
- Salz
- weißer Pfeffer
- Muskat
- 100 g Parmesan (fein gerieben)

Zutaten für den Parmesanschaum:

- 1 TL Butter
- 2 Schalotten (geschält, in feine Würfel geschnitten)
- 5 cl Noilly Prat (Wermut)
- 5 cl Weißwein
- 0,3 l Sahne
- 0,2 l Milch
- 150 g Parmesan (frisch und fein gerieben)
- Brühe
- Salz
- Pfeffer
- Puderzucker
- 10 - 20 g Butter (kalt, in kleine Würfel geschnitten)
- 2 Eigelbe mit 5 cl Sahne gemischt

Zubereitung der Gnocchi

Die kalten Kartoffeln durch eine Presse drücken.

Tipp: Die Kartoffeln im Kühlschrank aufbewahren. Die Stärke sammelt sich dann in den Knollen, das sorgt für mehr Festigkeit bei den Gnocchis.

Anschließend die durchgedrückten Kartoffeln mit den beiden Mehlsorten, dem Parmesan, den Eiern, sowie Salz, Pfeffer und frisch geriebenem Muskat zu einer Masse verarbeiten.

Tipp: Wenn die Kartoffeln zu feucht sind, geben Sie zusätzlich noch etwas doppelgriffiges Mehl hinzu. Dann wird der Teig fester.

Formen Sie nun eine zirka zwei Zentimeter breite "Wurst", teilen hiervon zirka ein Zentimeter große Stücke ab – dabei immer mit mehlierten Flächen und Händen arbeiten!

Tipp: Die Gnocchis können bereits so gekocht werden! Eine schönere Oberfläche ergibt sich aber, wenn Sie die einzelnen Stücke mit dem Daumen über ein so genanntes "Butterbrettchen" abzurollen! So wird auch die Sauce besser aufgenommen.

Die Gnocchi in kochendes, leicht gesalzenes Wasser geben. Wenn die Stücke an der Oberfläche schwimmen bei zurückgeschalteter Hitze noch zirka fünf Minuten ziehen lassen und im kalten Wasser abschrecken. Abtropfen lassen, auf einem Blech mit etwas Pflanzenöl im Kühlschrank abgedeckt bis kurz vor dem Verzehr lagern. Noch in Butter schwenken und mit Sauce anrichten.

Tipp: Gnocchi können auch tiefgekühlt gelagert werden. Über Nacht im Kühlschrank auftauen und in Butterschmalz goldgelb anbraten. Leicht salzen und mit frisch geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Zubereitung des Parmesanschaums

Die Schalotten-Würfel werden in der Butter glasig angedünstet und mit Noilly Prat (Wermut) und Weißwein abgelöscht.

Tipp: Lassen Sie den Alkohol komplett verkochen! So können später Milch und Sahne nicht mehr gerinnen, da die Säure draußen ist. Dafür haben die Zwiebeln den Weingeschmack angenommen!

Auf die Hälfte reduzieren und mit Brühe auffüllen, nochmals auf zirka die Hälfte reduzieren. Geben Sie nun die Sahne und die Milch hinzu und lassen dies auch noch etwas einköcheln. Mit Salz, Pfeffer und Puderzucker würzen und mit Hilfe eines "Zauberstabes" den Parmesan einarbeiten und aufschäumen.

Den Topf vom Herd nehmen, die Eigelbe mit der Sahne vermengen und unter ständigem Rühren einarbeiten. Dabei wird die Soße fein und leicht abgebunden. Nun die kalte Butter ebenfalls mit dem "Zauberstab" einarbeiten und genügend Luft unterheben – dabei entsteht ein wunderbarer Schaum! Hierbei ist zu beachten, dass beim Aufschäumen die Soße nicht mehr kochen darf. Mit den Gnocchi und klein geschnittenem Rucola anrichten!