

Gnocchi Alfonso

 happy-mahlzeit.com/2019/07/12/gnocchi-alfonso/

Zutaten für 4 Personen

Für die Gnocchi:

- 600g mehligkochende Kartoffeln
- Salz
- 2 EL braune Butter
- 2 Eigelb
- 60g doppelgriffiges Mehl (Wiener Grießler) und etwas mehr zum Arbeiten
- 50g Weichweizen-Grieß
- 1 TL mildes Chili-Salz
- frisch geriebene Muskatnuss
- 1 Lorbeerblatt
- 3 Scheiben Ingwer
- 1 Knoblauchzehe in Scheiben

Außerdem:

- 80g Südtiroler Speck in Scheiben, ersatzweise Parma-oder San-Daniele-Schinken
- 2 EL Pinienkerne
- 1/2 TL Öl
- 2 Knoblauchzehen in Scheiben
- 3 Scheiben Ingwer
- 80g TK-Erbesen, aufgetaut
- mildes Chili-Salz
- frisch geriebene Muskatnuss
- 1/2 TL getrocknetes Bohnenkraut
- 4 EL geriebener Parmesan

Zubereitung:

Für die Gnocchi die Kartoffeln waschen und mit der Schale in Salzwasser weich garen, abgießen, kurz ausdampfen lassen und pellen. Noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken und etwa 30 Minuten abkühlen lassen.

Die braune Butter erwärmen. 500g durchgedrückte Kartoffeln in eine Schüssel geben, den Rest anderweitig verwenden. Die zerlassene braune Butter mit den Eigelben unter die Kartoffeln mischen. Mehl und Grieß mischen, mit den Kartoffeln gleichmäßig verarbeiten und die Masse mit Chili-Salz und etwas Muskatnuss würzen.

Den Kartoffelteig mit reichlich doppelgriffigem Mehl auf der Arbeitsfläche zu ca. 2cm dicken Rollen formen. Mit einem Messerrücken oder einer Teigkarte in 1 - 2cm breite Stücke teilen.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser mit Lorbeerblatt, Ingwer und Knoblauch aufkochen. Die Gnocchi darin in 2 Durchgängen so lange garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Dann noch 2 Minuten weiter köcheln lassen, damit sie auch innen durchgegart sind. Die Gnocchi mit einem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen. Die ganzen Gewürze entfernen.

Den Speck in 1cm breite Streifen schneiden. Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht rösten, herausnehmen und abkühlen lassen.

Eine große Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Gnocchi mit Knoblauch und Ingwer leicht anbraten. Die Erbsen hinzufügen, mit erhitzen und alles mit Chili-Salz, etwas Muskatnuss und Bohnenkraut würzen. Den Ingwer wieder entfernen.

Zum Servieren die Gnocchi auf vorgewärmte tiefe Teller verteilen und den Speck darüberstreuen. Nach Belieben mit 1 - 2 EL mildem Olivenöl beträufeln, zuletzt mit gerösteten Pinienkernen und Parmesan bestreuen.

Rezept: Alfons Schuhbeck

Quelle: herzhaft & süß 26.11.2017