


Süße Gnocchi mit Johannisbeer-Salsa

 happy-mahlzeit.com/2019/08/01/süße-gnocchi-mit-johannisbeer-salsa/

Zutaten für 4 Personen

Für die Johannisbeer-Salsa:

- 150g Rote Johannisbeeren
- 100g Erdbeeren
- 100g Birnenfruchtfleisch, geschält
- 1/2 kleine rote Zwiebel
- 1 kleine Chilischote
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Zucker
- 3 EL Orangensaft
- 1 Stiel Oregano
- 1/2 EL Balsamico bianco
- 1 EL Agavensirup
- 1/2 Vanilleschote
- 4 Pimentkörner
- abgeriebene Schale 1/2 Limette, unbehandelt

Für die Gnocchi:

- 100g Mehl
- Salz
- abgeriebene Schale von je 1/4 Zitrone und Orange, unbehandelt
- 1 Msp. Vanillemark
- 100g Frischkäse, Doppelrahmstufe
- 100g Ziegenfrischkäse
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1 EL Zucker

Außerdem:

- 1 Stiel Oregano
- je 1 Scheibe Zitrone und Orange, unbehandelt
- Salz
- 2 EL Butterschmalz
- 1 EL Butter
- 1 EL Zimt-Zucker (Rezept siehe anbei!)

Zubereitung:

Für die Johannisbeer-Salsa die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Das Birnenfruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und fein hacken. Die Johannisbeeren verlesen, waschen und von den Rispen streifen. Die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden.

Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Den Zucker darüberstreuen und hell karamellisieren. Die Birnenwürfel und die Chili dazugeben und mit dem Orangensaft ablöschen. Die Johannisbeeren und Erdbeeren untermischen. Den Oregano waschen und mit Essig, Agavensirup, Vanilleschote, Pimentkörner und Limettenschale in die Pfanne geben. Die Salsa bei milder Hitze ca. 30 Minuten dickflüssig einköcheln, anschließend abkühlen lassen.

Für die Gnocchi das Mehl sieben und 1 Prise Salz, Zitronen- und Orangenschale sowie Vanillemark untermischen. Die restlichen Zutaten dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Dann den Teig 10 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen den Oregano waschen. In einem Topf ca. 1 1/2 Liter Wasser mit der Zitronen- und Orangenschale, 1 Prise Salz und dem Oregano aufkochen. Aus dem Teig mit einem Teelöffel kleine Portionen abstechen, zu Gnocchi formen und im kochenden Wasser 3 - 4 Minuten ziehen lassen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und gut abtropfen lassen.

Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi darin rundherum goldbraun braten. Die Butter und den Zimt-Zucker hinzufügen und die Gnocchi hell karamellisieren.

Die Gnocchi auf der kalten Johannisbeer-Salsa anrichten.

Für den Zimt-Zucker in einem verschließbaren Glas 50g Zucker mit 1/4 TL Zimt-Pulver mischen.

Rezept: Angelika Schwalber

Quelle: herzhaf & süß vom 11.12.2016