

Gnocchi mit Gorgonzola-Sauce und Rinderfilet-Steak

 happy-mahlzeit.com/2022/01/15/gnocchi-mit-gorgonzola-sauce-und-rinderfilet-steak

Zutaten für 2 Personen

Für die Gnocchi:

- 250 g mehligkochende Kartoffeln
- 75 g Mehl (Type 00)
- 1 Ei
- Salz

Für die Gorgonzola-Sauce:

- 2 Schalotten
- 100 g Gorgonzola am Stück
- 100 ml Sahne
- ½ Zitrone, davon der Saft
- ½ Bund glatte Petersilie
- Pfeffer

Für das Steak:

- 2 Rinderfilet-Steaks à 180 g
- 1 EL süßer Senf
- 1 EL Honig
- 1 Knoblauchzehe
- ¼ TL frischen Rosmarin
- ¼ TL frischen Thymian
- ¼ TL Kreuzkümmel
- 100 ml Sojasauce
- Neutrales Öl
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Kartoffeln mit Schale in einem Topf mit Salzwasser kochen. Anschließend pellen und mit der Kartoffelpresse zerkleinern. Mit Mehl, Ei und etwas Salz zu Teig verarbeiten. Gnocchi formen und in kochendem Salzwasser ca. 2 Minuten garen, bis die Gnocchi oben schwimmen.

Für die Sauce Schalotten abziehen, fein kleinschneiden und in Butter anschwitzen. Gorgonzola darin schmelzen und mit der Sahne pürieren. Mit Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Petersilie abbrausen, trocken wedeln, fein hacken, unterheben.

Für das Steak Knoblauch abziehen und kleinreiben. Aus Senf, Honig, Knoblauch, Sojasauce und Gewürzen eine Glasur herstellen und die Steaks großzügig damit einstreichen. Anschließend in der Grill-Pfanne mit Öl braten.

Das Steak mit den Gnocchi und der Gorgonzola-Sauce auf einem Teller anrichten und servieren.

Rezept: Niklas Klein

Quelle: Die Küchenschlacht vom 16. Januar 2017

Episode: Leibgerichte