

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 24. Mai 2023 ▪  
Vegetarische Küche mit Nelson Müller



Kurt Daibenzeiher

### Gnocchi in Parmesan-Schaum

Zutaten für zwei Personen

**Für die Gnocchi:**

5 mehligkochende Kartoffeln  
1-2 Eier  
80 g Kartoffelmehl  
Mehl, für die Arbeitsfläche  
Butter, zum Braten  
Muskatnuss, zum Reiben  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln mit Schale darin garen. Heiß pellen, durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und ausdämpfen lassen. Wichtig ist, dass die Masse lauwarm verarbeitet wird.

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Muskatnuss reiben und 1 Messerspitze auffangen. Kartoffelmehl und Eigelbe mit einem Holzlöffel unterheben und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 2 cm dicken Rollen formen. Mit einem Messer wiederum in 2 cm dicke Stücke schneiden. Mit zwei Gabeln die typischen Gnocchi-Rillen formen. In siedendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen, bis die Gnocchi an die Wasseroberfläche steigen. Gnocchi aus dem Wasser nehmen und in Butter rundherum anbraten.

**Für den Parmesan-Schaum:**

20 g Risottoreis  
1 Schalotte  
1 Knoblauchzehe  
50-80 g Parmesan  
1 EL Butter  
100 ml Sahne  
25 ml Weißwein  
25 ml französischer Wermut  
150 ml Gemüsefond  
½ Bund Salbei  
½ Bund Thymian  
2-3 Zweige Rosmarin  
Fleur de Sel Flokken, zum Würzen  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und würfeln. Salbei, Thymian und Rosmarin abrausen und trockenwedeln. Schalotten- und Knoblauchwürfel mit Rosmarin, Thymian, Salbei und Pfefferkörnern in der Butter glasig anschwitzen, den Reis dazugeben. Alles durchschwenken und mit Weißwein und Wermut ablöschen. Etwas einkochen lassen und mit Fond aufgießen. Alles aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Sahne angießen und nochmals 10 Minuten köcheln lassen. Parmesan reiben und einrühren. Mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken. Sauce durch ein Spitzsieb passieren. Vor dem Anrichten die Sauce mit dem Pürierstab aufschäumen.

**Für die Garnitur:**

½ Bund Schnittlauch  
10 Salbeiblätter  
Neutrales Öl, zum Frittieren

Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Salbei in Öl frittieren und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf tiefen Tellern anrichten, mit Schnittlauch garnieren und servieren.