

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 25. September 2024** ▪
Vegetarische Küche mit Nelson Müller



Tanja Viefhues

**Gnocchi mit Gorgonzolasauce, sautiertem Spinat,
Rotwein-Birnenscheiben und Walnüssen**

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:

500 g mehligkochende Kartoffeln
 1 Ei
 150 g Mehl, Type 405
 Muskatnuss, zum Reiben
 ½ TL Salz + Salz, für das Kochwasser

Die Kartoffeln mit Schale in Salzwasser weichkochen. Wasser abgießen und Kartoffeln noch 1-2 Minuten im Topf bei ausgeschaltetem Herd ausdampfen lassen. Dann die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Schale bleibt zum größten Teil in der Presse zurück. Kartoffelmasse mit einer Gabel auflockern und auskühlen lassen. Ei, Salz sowie eine Prise Muskat verquirlen und unter die Kartoffeln mischen. Nun immer wieder etwas Mehl hinzugeben und den Teig mit den Händen geschmeidig kneten. Nur so viel Mehl nutzen, bis der Teig geschmeidig ist und nicht mehr klebt. Den Teig im Kühlschrank bis zur Verarbeitung abgedeckt ruhen lassen. Alternativ kurz abgedeckt in das Eisfach stellen. Anschließend daraus Gnocchi formen und in Salzwasser ca. 3 Minuten gar ziehen lassen. Herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die Sauce:

1 Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 1 rote Chilischote
 180 g milder Gorgonzola
 200 ml Sahne
 2 EL Crème fraîche
 100 ml trockener Weißwein
 Paprikapulver, zum Würzen
 Olivenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Chili von Kernen und Trennhäuten befreien und ebenfalls fein schneiden. Alles zusammen in Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, reduzieren lassen und anschließend mit Sahne auffüllen. Nach und nach Gorgonzola und Crème fraîche hinzugeben und einrühren. Mit Paprika, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spinat:

50 g Blattspinat
 2 Knoblauchzehen
 Olivenöl, zum Braten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat waschen und trockenschleudern. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch darin anbraten. Spinat hinzugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

- Für die Rotweibirne:** Birne schälen und in feine Scheiben schneiden. Zucker kurz in einem Topf erwärmen. Honig hinzugeben und mit dem Rotwein ablöschen. Sternanis und Nelke hinzugeben. Kurz aufkochen lassen. Dann die geschälten Birnenscheiben dazu geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen.
- 1 Birne
 - 200 ml Rotwein
 - 1 TL ganze Nelken
 - ½ TL schwarze Pfefferkörner
 - 2 Sternanis
 - 1 TL flüssiger Honig
 - 1 TL Zucker
- Für die Walnüsse:** Butter in einer Pfanne zerlassen und die Walnüsse darin braten.
- 50 g Walnüsse
 - 1 EL Butter

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.