

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 02. Oktober 2024** ▪  
**Vegetarische Küche mit Zora Klipp**



**Beate Latzka**

**Rote-Bete-Gnocchi mit Gorgonzola-Füllung, Rote-Bete-Sauce, Kürbiscreme, karamellisierten Walnüssen und Blattsalat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die gefüllten Gnocchi:**

300 g mehlig kochende Kartoffeln  
 75 g vorgekochte Rote Bete  
 1 Ei  
 50 g Hartkäse  
 50 g Gorgonzola  
 1 EL Butter  
 60 Weizenmehl  
 20 g Hartweizengrieß  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und würfeln. In reichlich Salzwasser weichkochen, durch eine Kartoffelpresse drücken und ausdampfen lassen.

Rote Bete pürieren.

Eine Mulde in die Kartoffelmasse drücken, die pürierte Rote Bete hineingeben und gut vermengen. Hartkäse reiben. Ei trennen. Geriebenen Hartkäse, Eigelb, Mehl, Salz, Pfeffer und Muskatnuss hinzugeben und kneten bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig zu einer Rolle formen, ca. 4 cm Stücke abschneiden, zu Kreisen formen und in die Mitte ein Stück Gorgonzola geben. Dann zu einer kleinen Kugel formen.

**Für die Rote-Bete-Sauce:**

75 ml Rote-Bete-Saft  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote-Bete-Saft in einer Pfanne zum Kochen bringen, mit Salz und Pfeffer würzen und einreduzieren lassen.

**Zur Fertigstellung:**

Butter, zum Montieren  
 75 ml Rote-Bete-Saft  
 Salz, aus der Mühle

Gnocchi in einem Topf mit gesalzenem Wasser und Rote-Bete-Saft kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle direkt in die reduzierte Rote-Bete-Sauce geben und mit Butter montieren.

**Für die Kürbiscreme:**

¼ Hokkaido-Kürbis  
 1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 50 ml Sahne  
 100 ml Gemüsefond  
 Currypulver, zum Würzen  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kürbis in Würfel schneiden. Schalotte abziehen und in Würfel schneiden. Beides in Butter kurz anbraten. Mit Gemüsefond aufgießen und mit Salz, Pfeffer und Currypulver abschmecken. Nach ca. 10 Minuten die Sahne hinzugeben und pürieren.

**Für den Blattsalat:**

70 g Lollo rosso  
70 g Lollo bianco  
1 gelbe Cocktailtomate  
1 rote Cocktailtomate  
1 EL weißen Balsamicoessig  
2 EL Olivenöl  
Salz, aus der Mühle

Salat waschen. Cocktailtomaten halbieren. Olivenöl, Essig und Salz vermengen und die Salatblätter durch das Dressing ziehen.

**Für die karamellisierten Walnüsse:**

35 g Walnüsse  
2 EL Zucker

Walnüsse in einer Pfanne mit Zucker anrösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.