

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. März 2022** ▪
Vegetarische Küche mit Johann Lafer



Natália dos Reis Goncalves

Mit Basilikum-Pesto gefüllte Gnocchi mit geschmorten Tomaten und veganem Weißweinschaum

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:

125 g mehligkochende Kartoffeln
 60 g Mehl, bei Bedarf mehr

Die Kartoffeln schälen, waschen, in gleichgroße Stücke schneiden und in einen Topf geben. Mit Wasser auffüllen, bis Kartoffeln bedeckt sind und salzen. Anschließend Wasser zum Kochen bringen und Kartoffeln darin weich garen. Wasser abgießen und die Kartoffeln zu Püree stampfen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Dann Mehl darüber streuen und solange verkneten bis ein Teig entstanden ist. Bei Bedarf mehr Mehl hineingeben, bis der Teig nicht mehr klebt. Zu einer dünnen Rolle formen und dann in ca. 4 cm breite Scheiben schneiden. Nach Zubereiten des Pestos, die Scheiben jeweils plattdrücken und etwas Pesto hineingeben. Gnocchi schließen und in Form bringen, dann über eine Gabel rollen für die typischen Rillen. In siedendem Salzwasser so lange kochen bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

Für das Basilikum-Pesto:

1 Bund Basilikum
 1 Knoblauchzehe
 30 g Pinienkerne
 10 g Cashewkerne
 2 EL Hefeflocken
 40 ml Olivenöl
 Salz, aus der Mühle

Pinienkerne und Cashewkerne ohne Fett in einer Pfanne anrösten. Aus Pfanne nehmen und beiseitestellen. Basilikum abbrausen und trockenwedeln. Blätter abzupfen und ein paar Blätter für die Garnitur zu Seite legen. Rest des Basilikums in einen Multizerkleinerer geben. Geröstete Kerne, Hefeflocken, Salz und Olivenöl dazugeben. Knoblauch abziehen, pressen und auch in den Mixer geben. Miteinander pürieren bis ein cremiges Pesto entstanden ist.

Für den veganen Weißweinschaum:

1 Zwiebel
 50 ml Veganer Weißwein
 100 ml Gemüsefond
 25 ml Sojasahne
 1 TL Speisestärke
 1 Lorbeerblatt
 1 Msp. Soja-Lecithin
 Pflanzenöl, zum Anbraten

Zwiebel klein schneiden und in etwas Pflanzenöl glasig dünsten. Mit veganem Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Gemüsefond hinzufügen und weiter reduzieren lassen. Sojasahne dazugeben und aufkochen. Mit Salz würzen. Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren, sodass keine Klumpen mehr da sind und mit in den Topf geben. Flüssigkeit weiter einkochen lassen und ein Lorbeerblatt dazugeben. Eine Messerspitze Soja-Lecithin hinzufügen und mit einem Schneebesen verrühren. Masse durch ein feines Sieb geben und in ein hohes Gefäß füllen. Mit dem Stabmixer schaumig aufmixen.

Für die geschmorten Tomaten:

1 Rispe Cherrytomaten
 1 EL dunkle Balsamico-Creme
 Olivenöl, zum Anbraten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten waschen. Zwei Cherrytomaten von der Rispe schneiden, halbieren und für die Garnitur beiseitelegen. Öl in einer Pfanne erhitzen und Cherrytomaten an der Rispe darin ein paar Minuten schmoren, bis sie weich geworden sind. Mit Salz und Pfeffer würzen und zum Schluss mit etwas Balsamico-Creme und etwas Gnocchi-Kochwasser ablöschen.

Die Gnocchi mit den Tomaten in der Pfanne schwenken. Auf einen Teller geben und den Weißweinschaum drum herum verteilen. Mit ein paar frischen Basilikum-Blättern und halbierten Cherrytomaten verzieren.