

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. Februar 2023** ▪
Vegetarische Küche mit Robin Pietsch



Christina Häring

Rote-Bete-Gnocchi mit Meerrettichschaum und Dill-Öl

Zutaten für zwei Personen

Für die Rote-Bete-Gnocchi:

750 g mehligkochende Kartoffeln
 30 g feines Rote-Bete-Pulver
 100 g Ricotta
 2 Eier
 125 g Dinkelmehl, Type 630
 2 Liter Rote-Bete-Saft
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, in kleine Stücke schneiden und in Salzwasser garen. Nach kurzem Ausdampfen durch eine Kartoffelpresse drücken und 500 g abwiegen.

Eier trennen. Die gepressten Kartoffeln mit Rote-Bete-Pulver, Ricotta, Eigelben und Mehl zu einem gebundenen Teig kneten. Teig mit einer Prise Salz und einer Prise frisch geriebener Muskatnuss abschmecken.

Aus dem Gnocchi-Teig etwa 2 cm dicke Rollen formen und kleine Teigstücke abschneiden und wenn zur Hand über ein Gnocchi-Brett wälzen. Gnocchi im siedenden Rote-Bete-Saft garziehen lassen.

Für den Meerrettichschaum:

1 Stück frischer Meerrettich
 1 EL geriebener Meerrettich, ohne
 Sahne aus dem Glas
 2 Schalotten
 100 ml Sahne
 375 ml trockener Weißwein
 40 ml Wermut
 200 ml Gemüsefond
 2 Zweige Thymian
 1 Prise Salz
 1 Prise schwarzer Pfeffer
 5 g Lecithin

Schalotten abziehen und sehr fein würfeln. Schalottenwürfel und den Thymian mit dem Weißwein und Wermut aufkochen und auf 1/3 einkochen. Gemüsefond zugießen und erneut mindestens um die Hälfte einkochen. Sahne zugießen und aufkochen. Meerrettich reiben und zusammen mit dem Meerrettich aus dem Glas zugeben und den gesamten Topfinhalt mit dem Stabmixer fein mixen. Die leicht sämige Sauce durch ein feines Sieb passieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Meerrettichsauce mit Hilfe von Lecithin und dem Stabmixer schaumig mixen.

Für das Dill-Öl:

1 Bund frischer Dill
 200 ml Traubenkernöl
 1 Prise Salz

Dill grob schneiden und etwas für die Garnitur beiseitelegen und in einen hohen Mixbecher geben. Traubenkernöl und etwas Salz zugeben. Alles mit dem Stabmixer sehr fein durchmischen.

Das Öl durch ein Passiertuch drücken, in eine kleine Schüssel geben und bis zum Anrichten in einer großen Schüssel mit Eiswürfel und kaltem Wasser stehen lassen.

Rote-Bete-Gnocchi mit einer Schaumkelle in tiefe Teller platzieren. Schaum vorsichtig um die Rote-Bete-Gnocchi eingießen. Dill-Öl über den Meerrettich-Schaum tröpfeln und mit Dillspitzen ausgarnieren.