

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 01. April 2025** ▪  
**Vorspeise mit Johann Lafer**



Lucyna Brendle

**Gnocchi mit Salzeibutter**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Gnocchi:**

4 mehligkochende Kartoffeln  
 20 g Grana Padano  
 1 Ei  
 ca. 250-300 g Semola  
 Kartoffelmehl, zum Arbeiten  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln durchschneiden und mit Schale in einem Topf mit Salzwasser weich kochen. Wasser abgießen und noch 1-2 Minuten im Topf bei ausgeschaltetem Herd ausdampfen lassen. Kartoffeln mit Schale durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Schale bleibt in der Presse zurück. Kartoffelmasse auflockern und auskühlen lassen.

Grana Padano reiben. Zwei gehäufte Esslöffel Grana Padano, Ei, Salz sowie eine Prise Muskat verquirlen und unter die Kartoffeln mischen. Nun immer wieder etwas Semola hinzugeben und den Teig mit den Händen geschmeidig kneten. Nur so viel Semola nutzen, bis der Teig geschmeidig ist und nicht mehr klebt.

Teig aufteilen und ca. 2-3 cm dicke Rollen formen. Mit einem Messer oder einer Teigkarte 1,5-2 cm dicke Stücke abtrennen. Zwischendurch immer wieder mit etwas Kartoffelmehl bestäuben.

Gnocchi portionsweise in kochendem Salzwasser kochen. Sobald die Gnocchi an der Wasseroberfläche schwimmen, sofort abschöpfen.

**Für die Salzeibutter:**

70 g Butter  
 10 g Grana Padano  
 180-200 ml heller Fleischfond  
 6-8 Blätter Salbei  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Grana Padano reiben. Butter zerlassen und Salbei hinzufügen, nach kurzer Zeit den Fleischfond dazugeben und weitere 2 Minuten in die Pfanne schwenken. Dann die Gnocchi hineingeben und mit etwas geriebenen Grana Padano bestreuen. Weiter schwenken, mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.