

Bärlauchgnocchi mit Steinpilz-Sahne



für 2 Personen

Arbeitszeit für die Gnocchi: 45 min

Kochzeit der Gnocchi: 3 min

Steinpilzsauce: 20 min

Salbeiblätter: 8 min

für 65 Gnocchi:

350 g Kartoffeln, festkochend

40 g Bärlauch

Salz

Pfeffer

Muskat

20 g Parmigiano

60 g Dinkelmehl

1 kleines Ei

Mehl zum Arbeiten

Steinpilzsahne:

20 g Steinpilze, getrocknet

2 Schalotten, fein geschnitten

2 El Marsala

Salz + Pfeffer

Piment d'Espelette

1 El Pilzpulver

10 Salbeiblätter

Butter zum Braten

Zubereitung:

Steinpilze abbrausen und in ein Konfiglas geben, mit lauwarmem Wasser auffüllen, verschliessen und 2 Stunden quellen lassen.

Kartoffeln kochen, ausdampfen lassen, schälen und durch die Presse drücken.

Bärlauch waschen, entstielen.

Über die durchgedrückten Kartoffeln das Mehl (erst mal nicht alles) geben, salzen, pfeffern, Muskat dazu. Bärlauchblätter durch die Kräutermühle rädeln, zum Abschluss noch die Stiele (damit von den Blättern auch alles dabei ist). Parmigiano und das ganze Ei darüber verteilen, alles gut durchkneten. Eventuell doch noch etwas Mehl dazu geben, wenn der Teig zu stark klebt.

Aus dem Ganzen eine grosse Kugel formen, von der nach und nach immer wieder ein Stück abgeschnitten, auf dem bemehlten Arbeitsbrett zu einer langen Bretzelrolle gerollt und davon mit dem Teigschaber 1,5-2 cm-Stücke (je nach Dicke der Rolle) abgetrennt werden. Diese Stückchen in der Hand zu einer Kugel rollen, mit dem Daumen über eine Gabel drücken und dadurch die untere Seite rillen. Auf einem bemehlten Handtuch über einem Kuchengitter parken.

Steinpilze durch ein Sieb abgiessen, Sud aufbewahren für die Sauce. Pilze evtl. etwas kleiner schneiden. Schalotten in feine Würfel schneiden und in 1 El Butter andünsten.

Steinpilze zufügen, durchmischen, mit 2 El Marsala ablöschen, Steinpilzsud zufügen. Auf die Hälfte einkochen. Jetzt Sahne zufügen, mit Salz, Pfeffer, Piment d'Espelette würzen und 1 El Pilzpulver einrühren.

Salbeiblätter in Butter knusprig braten, beiseite stellen.

Salzwasser für die Gnocchi aufkochen. Temperatur sofort auf niedrige Stufe herunterschalten und die Gnocchi **einzel**n hineingeben. Sie werden in kürzester Zeit in die Höhe steigen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, gut abtropfen lassen, als Kranz auf den Tellern verteilen und in die Mitte die Steinpilzsauce geben. Salbeiblätter dazu legen.