

**Frisch gekocht**  
**Freitag, 9. September 2016**



**Rezept von Alexander Fankhauser**

### **Gnocchi in Tomatensauce mit Calamari und Basilikum-Espuma**

**40 Minuten/ aufwendig**



#### **Zutaten für 4 Personen**

500 g Kartoffel (mehlige Sorte, gekocht und gepresst), 150 g glattes Mehl, 20 g Grieß, 60 g weiche Butter, 2 Eidotter, Salz; 250 g Pelati-Tomaten (Dose), 1 Zwiebel (gehackt), 2 Knoblauchzehen (gehackt), 1 EL Zucker, Salz, Pfeffer; 300 g Calamari (zugeputzt), Saft von 1 Zitrone; 125 ml Weißwein, 125 ml Fischfond, 250 ml Obers, 1 Bund Basilikum (blanchiert); Olivenöl zum Braten.

#### **Zubereitung**

Die noch warmen Kartoffeln mit Mehl, Grieß, Butter und Eiern gut verkneten. Aus dem Teig eine Rolle formen und gleichmäßige Gnocchi abstechen. Diese in Salzwasser kochen, danach abtropfen lassen.

Die gehackte Zwiebel und etwas Knoblauch in Olivenöl angehen lassen und die gehackten Tomaten samt Saft zugeben. Etwas einkochen lassen, mit Salz, Pfeffer und Zucker gut abschmecken. Die gekochten Gnocchi in die Sauce legen und schwenken.

Den Weißwein stark einkochen, Fischfond zugeben und wieder stark einkochen. Mit Obers aufgießen und aufkochen. Den blanchierten Basilikum hacken und mit einem Pürierstab in die Sauce mixen. Durch ein Sieb in eine iSi-Flasche gießen, diese verschließen und mit zwei Kapseln versetzen.

Die Calamari in Stücke schneiden, in etwas Olivenöl kurz anbraten, danach aus der Pfanne nehmen und mit Salz, etwas Knoblauch und einem Schuss Zitronensaft abschmecken.

Die Gnocchi mit der Sauce in tiefen Tellern anrichten, die Calamari darauf verteilen und zum Schluss das Basilikum-Espuma anrichten.