

Frisch gekocht
Dienstag, 8. November 2016



Rezept von Richard Rauch

**Kastanien-Gnocchi, Kohlsprossen,
Granatapfel**

50 Minuten/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

450 g Kartoffeln (mehlig kochende Sorte), 250 g Kastanienpüree (ungesüßt), 3 Eidotter, 160 g glattes Mehl, Salz, Muskatnuss, 200 g Kohlsprossen, 4 EL Walnussöl, 50 g Butter, 1 Thymianzweig, 1 Granatapfel.

Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und in kochendem Salzwasser weich kochen. Die gekochten Kartoffeln abgießen und auskühlen lassen (das besten schon am Vortag der Zubereitung erledigen).

Die gekochten Kartoffeln durch eine Presse drücken (oder mit einer Teigkarte durch ein Sieb streichen). Kastanienpüree, Eidotter und Mehl zufügen und zu einem glatten Teig kneten. Diesen mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken.

Die Kohlsprossen putzen, den Großteil halbieren und in kochendem Salzwasser in 4 bis 5 Minuten weich garen, anschließend in kaltem Wasser abschrecken. Einige Kohlsprossen roh belassen und die Blätter abzupfen.

Den Granatapfel halbieren, mit einer Hand halten und mit einem Esslöffel kräftig auf die Schale klopfen. So sollten sich dann die Kerne aus der Schale lösen.

Den Gnocchiteig zuerst zu ca. 2 cm dicke Rollen formen. Davon kurze Stücke abschneiden und diese zu runden Kugeln formen. Auf einem Gabelrücken oder auf einem Gnocchibrett abrollen, um das typische geriffelte Muster zu erzielen.

Die Gnocchi in leicht köchelndem Salzwasser mit Thymian in ca. 4 Minuten garen.

Anschließend mit einem Siebschöpfer herausheben, abtropfen lassen und in heißem Walnussöl in einer großen beschichteten Pfanne anbraten. Die gekochten Kohlsprossen und die einzelnen Blätter zufügen, mit Butter unterschwenken. Abschließend alles nochmals mit Salz würzen.

Auf Tellern anrichten und mit Granatapfelkernen bestreuen.