

Frisch gekocht
Montag, 26. September 2016



Rezept von Paul Ivic

Gnocchi mit Sauce Provençal

50 Minuten/aufwendig



Zutaten für den Teig:

200 g Buchweizenmehl, 50 g Weizenmehl, 500 g Erdäpfel (mehlige Sorte), 100 g Topfen, 4-5 Eidotter, 1 TL Kurkuma, Meersalz, Muskatnuss.

Für die Sauce Provençal:

10 reife Bio-Tomaten, 1 Zehe Knoblauch, 3-4 Schalotten, Olivenöl, 5 ml Portwein (weiß), 1 gelber Paprika (in Streifen geschnitten); je 2 TL frischer Thymian, frischer Rosmarin, frische Petersilie, frischer Oregano, frisches Basilikum; 2 EL Oliven (entkernt, in grobe Stücke geschnitten), Meersalz, Pfeffer, Zucker, Butter; Parmesan zum Servieren.

Zubereitung

Die Erdäpfel gründlich waschen und in einem Topf knapp in Salzwasser bedeckt weich garen. Die gegarten Erdäpfel abgießen und noch heiß schälen. Die geschälten Erdäpfel zweimal durch eine Erdäpfelpresse drücken. Die gepressten Erdäpfel mit den beiden Mehlsorten, dem Topfen und den Eidottern zu einem glatten Teig mischen. Mit Salz, Kurkuma und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu etwa 2 cm dicken Rollen formen. Mit einer bemehlten Teigkarte in 2 cm lange Stücke schneiden. Mit bemehlten Händen zu ovalen Kugeln formen. Die Gnocchi in leicht kochendes Salzwasser legen. Wenn die Gnocchi nach oben steigen, noch 3 bis 4 Minuten im Wasser gar ziehen lassen.

Für die Sauce das Kerngehäuse von 5 Tomaten entfernen und das Fruchtfleisch in Würfel schneiden. Die entnommenen Kerngehäuse mit den restlichen Tomaten mixen und durch ein Sieb passieren.

Rosmarin und den Thymian fein hacken, mit fein geschnittenem Knoblauch sowie den fein gewürfelten Schalotten in wenig Olivenöl anschwitzen. Mit Portwein ablöschen und etwas einkochen. Tomatenpüree beimengen, aufkochen und ca. 20 Minuten bei leichter Hitze ziehen lassen.

Die Tomatenwürfel, Paprikastreifen und Oliven gemeinsam mit den gehackten Kräutern zur Sauce hinzufügen. Mit etwas Meersalz und Pfeffer abschmecken und eventuell mit etwas Zucker nachsüßen. Mit etwas Butter und Olivenöl montieren.

Die gekochten Gnocchi durch die Sauce ziehen und auf Tellern anrichten. Mit geriebenem Parmesan bestreut servieren.