

Schmeckt perfekt



Rezept von Paul Ivić

Buchweizen Gnocchi mit pikanter Kokos-Curry-Sauce



1 Stunde/aufwendig

Zutaten für 4 Personen

Für den Teig: 500 g Kartoffeln, 200 g Buchweizenmehl, 50 g Mehl, 100 g Topfen, 4-5 Eidotter, 1 TL Kurkuma, Muskatnuss, Meersalz, Pfeffer; Mehl zum Arbeiten

Für die Kokos-Curry-Sauce: 1 Schalotte, 2 EL Kokosfett, 25 g feine Selleriewürfel, 100 g Champignons, 350 ml Gemüsefond, 125 g Kokospüree, 125 ml Kokosmilch, 25 ml Weißwein (Chardonnay), 1 TL brauner Naturrohrzucker, 2 Äpfel, 2 TL Currypaste, 1-2 TL Currypulver; Kokoslikör, Rum, evt. Limettensaft (Mengen nach Geschmack),

Für die Saucen-Einlage: 60 g Champignons, 50 g Karfiolröschen, Kokosfett, 1 Handvoll Blutampfer oder Spinat, Meersalz, Pfeffer.

Zum Anrichten: getrocknete Chilischote.

Zubereitung

Kartoffeln in einem Topf knapp mit Salzwasser bedeckt weich garen. Abgießen und noch heiß schälen, zweimal durch eine Kartoffelpresse drücken.

Mit den Mehlen, Topfen, Eidottern und Kurkuma zu einem glatten Teig mischen. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. 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 und eventuell über ein Gnocchi-Brett rollen. Gnocchi in leicht kochendes Salzwasser geben. Wenn sie an die Oberfläche steigen in 2 bis 3 Minuten gar ziehen lassen.

Für die Sauce Schalotte schälen. Schalotte, Äpfel und Champignons grob schneiden und zusammen mit den Selleriewürfeln in Kokosfett anschwitzen. Rohrzucker hinzugeben und karamellisieren lassen. Je nach gewünschter Schärfe 1-2 TL Currypaste dazugeben.

Currypulver zugeben und gleich mit dem Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Kokosmilch, Kokospüree und Gemüsefond zugießen und einkochen lassen.

Anschließend mit Kokoslikör, Rum und Limettensaft aromatisieren und die Sauce aufmixen.

Für die Saucen-Einlage Champignons und Karfiol gemeinsam in Kokosfett mit Salz und Pfeffer langsam anbraten. Restliche Zutaten beimengen und bei mittlerer Hitze leicht dünsten. Gnocchi hinzufügen, mit Sauce aufgießen und nochmals abschmecken. Curry in tiefen Tellern anrichten und nach Wunsch mit klein geschnittenem, getrocknetem Chili garnieren.