

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2



Fotocredit: Simeon Baker

Gnocchi mit Schnittlauchsauce und Saiblingskaviar

Zutaten

(4 Personen)

Für den Gnocchiteig

- 250 g mehliges Kartoffeln
- 75 g Maisstärke
- 25 g flüssige Butter
- 2 Dotter
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

Für die Schnittlauchsauce

- 100 ml Weißwein
- 1/8 l Noilly Prat
- 2 Stück Schalotten gewürfelt
- 6-8 Champignons gewürfelt
- 400 ml Gemüsefond
- 100 ml Sahne

Quelle: ORF extra

- 180 g Butter
- Salz
- Schnittlauch

Zubereitung

Gnocchiteig:

Kartoffeln mit der Schale kochen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken und überkühlen lassen. Mit den restlichen Zutaten den Teig rasch verkneten und sofort zu Gnocchi verarbeiten. Die hergestellten Gnocchi in gesalzenem Wasser ca. 4 Minuten leicht köcheln.

Schnittlauchsauce:

Für die Sauce Noilly Prat, Weißwein und Gemüsefond aufkochen und gemeinsam mit Schalotten und Champignons reduzieren lassen. Butter und etwas später die Sahne begeben. Jetzt leicht salzen. Die Sauce mit einem Stabmixer kräftig durchmixen und durch ein Sieb passieren.

Gnocchi kurz in Butter durchschwenken und mit Sauce anrichten. Den feingeschnittenen Schnittlauch darauf geben und mit Saiblingskaviar vollenden.