

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Bärlauch-Gnocchi mit Parmesanchips

Koch: Dominik Lechner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Gnocchi

- 1 kg Kartoffeln (mehlig)
- 150 g Hartweizengrieß
- 40 g geriebener Parmesan
- 150 g griffiges Mehl
- 75 g Eidotter
- 250 g blanchierter Bärlauch
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

Für den Bärlauchfond:

- 1 l Wasser
- 100 g frischer Bärlauch
- 200 g Wurzelwerk (Karotten, gelbe Rüben, Knollensellerie, Petersilienwurzel, Junglauchabschnitte)
- 1 Zwiebel mit Schale
- 2 Knoblauchzehen

- ½ TL Pfefferkörner
- ½ TL Wacholderbeeren
- ½ TL Senfkörner
- ½ Bund Liebstöckel
- Salz
- Pfeffer

Für die Bärlauchnage

- 700 ml Bärlauchfond
- 250 g Butterwürfel
- 50 g Maisstärke
- 20 ml Obers
- 40 g getrocknete Tomaten
- 20 g blanchierter Bärlauch

Für die Parmesanchips

- 100 g geriebener Parmesan
- Salz

Für die Garnitur

- eine Handvoll Rucola

Für das Dressing (größere Menge)

- 20 g Senf
- 1 Eidotter
- Saft einer ½ Zitrone
- 100 ml Balsamico-Essig
- 400 ml Olivenöl

Zubereitung

1. Für die Gnocchi die Kartoffeln in einem Topf in reichlich Salzwasser weichkochen, schälen und noch warm durch eine Kartoffelpresse auf die Arbeitsfläche drücken. Das Mehl, den geriebenen Parmesan und den Hartweizengrieß darüber streuen und in der Mitte eine kleine Mulde machen und die Eidotter hineingeben. Dann den blanchierten Bärlauch in ein hohes Gefäß geben, mit einem Pürierstab fein mixen und gemeinsam mit etwas Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss auf die Kartoffeln geben.

2. Nun alles mit den Händen zu einem feinen Teig kneten – Achtung, nicht zu lange, sonst wird er weich. Den Teig zu einer fingerdicken Rolle formen und alle 3 cm mit einer Teigkarte oder einem Messer Gnocchi abstechen. Diese über eine Gabel rollen, um ein schönes Muster zu erhalten, in einen Topf in kochendes

Salzwasser geben und so lange ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen, danach mit einem Lochschöpfer herausheben.

3. Für den Fond den Bärlauch, das grob geschnittene Wurzelwerk, den gehackten Knoblauch und die Gewürze und Kräuter (Pfefferkörner, Wacholderbeeren, Senfkörner, Liebstöckel) in einen Topf mit kaltem Wasser geben. Die Zwiebel halbieren, ohne Fett in einer Pfanne bräunen und dazugeben. Den Fond einmal aufkochen lassen und anschließend etwa 30 Minuten köcheln lassen. Danach durch ein Etamin (Passiertuch) abseihen und mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Für die Bärlauchnase den Bärlauchfond mit Maisstärke und Obers leicht binden. Die Butter langsam, nach und nach mit einem Pürierstab in die Flüssigkeit mixen (montieren). Am Ende die getrockneten Tomaten und den blanchierten Bärlauch in feine Streifen schneiden und vorsichtig einrühren.

5. Für die Parmesanchips den geriebenen Parmesan auf 4 kleine Häufchen aufteilen und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und im Rohr bei 170-180° C etwa 5-10 Minuten knusprig backen, danach herausnehmen.

6. Für das Dressing den Senf und den Eidotter in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab mixen. Den Zitronensaft und den Balsamico-Essig beigeben und mit dem Olivenöl langsam fein mixen. Die Marinade mit Salz und Pfeffer abschmecken und den gewaschenen Rucola mit ein wenig davon marinieren - den Rest kaltstellen und aufheben.

7. Zum Schluss die Gnocchi in der Bärlauchnase schwenken und danach in einem tiefen Teller anrichten. Etwas marinierten Rucola darauf geben und das Gericht mit einem Parmesanchip garnieren.