

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Rote Bete Gnocchi mit Gorgonzola gefüllt an Vogerlsalat mit Walnüssen

Köchin: Tamara Lerchner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Gnocchi

- 500 g Kartoffeln (mehlig)
- 200 g Rote Bete (gekocht)
- 1 Eidotter
- 100 g geriebener Hartkäse
- 150 g Weizenmehl (glatt)
- 100 g Gorgonzola
- 150 ml Rote Bete Saft
- 1 EL Butter
- Pfeffer
- Salz
- 1 Ausstecher (Ø 6 cm)

Für den Salat

- 125 g Vogerlsalat
- 1 EL Honig
- Abrieb und Saft einer Orange
- 4 EL Weißweinessig
- 8 EL Olivenöl

Quelle: ORF extra

- Pfeffer
- Salz

Für die karamellisierten Walnüsse

- 70 g Walnüsse
- 1 EL Kristallzucker

Für die Garnitur

- Abrieb einer Zitrone

Zubereitung

1. Für die Gnocchi die Kartoffeln in der Schale in einem Topf in reichlich gesalzenem Wasser weichkochen. Dann das Wasser abgießen und die Kartoffeln ausdampfen lassen.

2. In der Zwischenzeit die gekochte Rote Bete pürieren. Anschließend die Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Nun in der Mitte der gepressten Kartoffeln eine Mulde bilden und die pürierte Rote Bete hineingeben, Die Masse gut verkneten und dann den geriebenen Hartkäse, den Eidotter, das Weizenmehl und eine Prise Salz dazugeben, alles zu einem glatten Teig verkneten und etwa eine Stunde kaltstellen.

Tipp: Da der Teig aufgrund der Roten Bete etwas abfärbt, ist es ratsam beim Kneten Handschuhe zu tragen.

3. Danach den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche mit einem Nudelholz etwa 1 cm dick ausrollen, mit einem runden Ausstecher Kreise ausstechen, diese mit Gorgonzola füllen und kleine Kugeln formen. Die Gnocchi auf einen bemehlten Teller oder ein Blech setzen.

4. Für die karamellisierten Walnüsse die Nüsse in einer Pfanne in ein wenig Kristallzucker anrösten und anschließend erkalten lassen.

5. Nun den Rote Bete Saft in einer großen Pfanne zum Kochen bringen, mit Salz und Pfeffer würzen und etwas reduzieren lassen.

6. Die Gnocchi portionsweise in einem Topf in gesalzenem Wasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Dann die Gnocchi mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser heben und direkt in die Pfanne zum Rote Bete Saft geben. Alles mit etwas Butter montieren und die Gnocchi durchschwenken.

7. Für das Salat-Dressing den Honig, den Abrieb und Saft einer Orange, den Weißweinessig, das Olivenöl und etwas Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen und den gewaschenen Vogerlsalat durch das Dressing ziehen.

8. Zum Schluss den marinierten Vogerlsalat mit den karamellisierten Walnüssen auf einem flachen Teller anrichten und die Gnocchi mit etwas Rote Bete Sud dazulegen. Das Gericht mit Zitronenabrieb garnieren.