

Foto: Unsplash (Beispielfoto)



Zitronen Gnocchi

Gast: Emilia Rosa

Zutaten:

- 500 g mehlige Erdäpfel (auf Salz gebacken)
- 2 Eigelb
- 15 g braune Butter (abgekühlt)
- 100–120 g Mehl (je nach Feuchtigkeit der Erdäpfel)
- 20 g frisch geriebener Parmesan
- Abrieb von ½ Bio-Zitrone
- ¼ TL frisch geriebene Muskatnuss
- Salz
- Weißer Pfeffer

Zitronenbutter – Zutaten:

- 60 g Butter
- 1 EL Olivenöl
- ½ Schalotte, fein gehackt
- ½ Knoblauchzehe, fein gehackt
- 20 ml Weißwein
- Abrieb von 1 Bio-Zitrone
- Saft von ¼–½ Zitrone
- 2 EL Gnocchi-Wasser
- 20–25 g Parmesan

Zum Anrichten:

- Parmesan
- Frische Basilikumblätter
- Zitronenzesten
- Geröstete Pinienkerne

Zubereitung:

Die Butter zuerst braun werden lassen und anschließend vollständig abkühlen. Die Erdäpfel bei 180 °C Heißluft ca. 60–75 Minuten auf Salz weich backen. Danach heiß schälen, durch eine Presse drücken und etwa 5 Minuten ausdampfen lassen.

Eigelb, braune Butter, Parmesan, Zitronenabrieb und Muskatnuss unterheben und mit Salz und weißem Pfeffer würzen. Das Mehl nur kurz einarbeiten, damit der Teig nicht zu lange geknetet wird. Anschließend Rollen formen, Gnocchi schneiden und in siedendem Salzwasser garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Für die Zitronenbutter Schalotte und Knoblauch in Butter und Öl anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und reduzieren. Zitronenabrieb, Zitronensaft, Gnocchi-Wasser und Parmesan hinzufügen und zu einer cremigen Emulsion aufmontieren.

Zum Servieren:

Die Gnocchi werden zum Schluss in der Zitronenbutter geschwenkt und mit Parmesan, frischen Basilikumblättern, Zitronenzesten und gerösteten Pinienkernen angerichtet.