

GNOCCHI mit BÄRLAUCHCREME

oder alternativ Rucola, Petersilie, Kresse, Babyspinat oder ähnliches

für ca. 4 Personen

ZUTATEN

für die Gnocchi:

500 g mehlig Kartoffel
(gekocht und gepresst)
160 g griffiges Mehl
25 g Grieß
25 g Butter
1 Ei
Salz
Muskat

für die Creme:

0,3 l Sahne
150 g Bärlauch (oder Alternative)
0,2 l Geflügelfond
Schalotten
Salz
Pfeffer
Weißwein

etwas Babyspinat
Olivenöl
Balsamico Essig

ZUBEREITUNG

Gnocchi:

Die passierten Kartoffeln mit dem Mehl, Grieß, und Butter vorsichtig vermischen. Mit Salz und Muskat abschmecken. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Sollte der Teig sehr feucht sein, noch etwas Mehl darunter kneten. Zur Probe einige Gnocchi formen und in einem Topf mit leicht kochendem Salzwasser für 3-5 Minuten ziehen lassen. Steigen die Gnocchi an die Oberfläche, weitere 2 Minuten ziehen lassen. Zerfallen sie, einfach noch etwas Mehl oder Eigelb in den Teig einarbeiten. Gnocchi garen, herausnehmen und in Eiswasser kalt abschrecken.

Bärlauchcreme:

Schalotten klein würfelig schneiden und dann in einem Topf glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen und einreduzieren lassen.

Danach mit Geflügelfond und Sahne aufgießen und leicht köcheln lassen. Inzwischen den Bärlauch im Salzwasser blanchieren und dann kurz in Eiswasser abschrecken.

Die Sauce und den Bärlauch sehr fein mixen und durch ein feines Sieb streichen.

Zum Anrichten ein wenig Geflügelfond mit Butter erhitzen und einkochen lassen bis die Flüssigkeit schön cremig ist. Die Gnocchi und die Bärlauchcreme hinzufügen und nochmals ein wenig einreduzieren lassen.

Mit Balsamico Essig, Olivenöl, Salz, Pfeffer und abgeschmecktem Babyspinat als Garnitur servieren.

Da die Bärlauch Zeit doch sehr kurz ist, kann für das Rezept der Bärlauch auch nach belieben ausgetauscht werden. Babyspinat, Rucola, Kresse oder ähnliches eignen sich auch hervorragend!

DANACH EINFACH GENIEßEN!

Familie Achhorer | Hochgurgler Straße 3 | A-6456 Hochgurgl | Ötztal, Tirol, Austria

TEL: 0043 (0) 525 662 41 | FAX: 0043 (0) 525 662 41-24

info@hotel-angereralm.at | www.hotel-angereralm.at

