



Bärlauchgnocchi mit Nussbutter – selbstgemachte Gnocchi für die Bärlauchsaison

Kochutensilien

- Pfanne
- Topf
- Kartoffelpresse

Zutaten

Zutaten Bärlauchgnocchi

- 800 g gleich große vorwiegend festkochende Kartoffeln
- 1 Bio-Zitrone
- 30 g Butter
- Muskat, Salz
- 2 Eigelb (Kl. M)
- 60-70 g Hartweizengrieß
- 25 g Mehl
- 25 g Speise- oder Kartoffelstärke
- 2 Tl Bärlauchpaste

Zutaten Nussbutter

- 250 g Butter
- 1 El Pfefferkörner, schwarz
- 3 El Wachholderbeeren
- 1 El Pimentkörner
- 1 El Koriandersaat
- Zitronenschalen von 1 Zitrone
- 4 Ingwerscheiben
- 1 Knoblauchzehe

Zubereitung



- 1. Kartoffeln backen** Kartoffeln mit Schale gründlich waschen und auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 160 °C Umluft ca. 60 Minuten garen, bis sie vollständig weich sind.
- 2. Nussbutter vorbereiten** Während die Kartoffeln im Ofen sind, die braune Butter herstellen: Butter in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und goldbraun köcheln lassen. Durch ein mit Küchenpapier ausgelegtes Sieb gießen und beiseitestellen.
- 3. Gewürze rösten** Wacholderbeeren, Piment-, Koriander- und Pfefferkörner in einer trockenen Pfanne bei mittlerer Hitze rösten, bis sie zu duften beginnen. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.
- 4. Butter aromatisieren** 50 g braune Butter in der Pfanne schmelzen. Zitronenschale, Ingwer- und Knoblauchscheiben darin kurz anschwitzen. Pfanne vom Herd nehmen, geröstete Gewürze und restliche braune Butter dazugeben. Ca. 30 Minuten ziehen lassen, dann durch ein Sieb abgießen.
- 5. Gnocchi-Teig herstellen** Kartoffeln lauwarm abkühlen lassen, schälen und zweimal durch die Kartoffelpresse drücken. Butter schmelzen, Muskat und 2 gestrichene TL Salz unterrühren. Arbeitsfläche mit Hartweizengrieß bestäuben. Kartoffelmasse daraufgeben, in der Mitte eine Mulde formen und Eigelbe, Grieß, Zitronenschale, Mehl, Stärke und Bärlauchpaste hineingeben. Alles zügig zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten.
- 6. Gnocchi formen** Teig in 4–5 Portionen teilen und zu ca. 1,5 cm dicken Rollen formen. In 2 cm breite Stücke schneiden. Mit einer Gabel Rillen eindrücken.
- 7. Gnocchi garen** In reichlich kochendem Salzwasser die Hitze reduzieren und die Gnocchi ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit der Schaumkelle herausnehmen.
- 8. Fertigstellen** Gnocchi in einer Pfanne mit etwas aromatisierter Nussbutter kurz anrösten und schwenken. Auf Tellern anrichten und sofort genießen.