



Salsiccia-Gnocchi mit Meerrettich-Zitronensauce – ein Hauch Kalabrien auf dem Teller

Zutaten Salsiccia-Gnocchi

- 400g Kartoffeln
- 100g Salsiccia
- 1 Ei
- 100g Mehl
- 30g Hartweizengries
- 150g Ruccola
- Salz & Pfeffer

Zutaten Meerrettich-Zitronensauce

- 1 Zitrone
- 1 Schalotte
- 100 ml Sahne
- 1 Eßl Meerrettich aus dem Glas
- 1 Eßl Schmand
- 1 Tl Mehl
- etwas Öl
- Salz & Pfeffer



Zubereitung

Die Kartoffeln schälen und im Salzwasser kochen. Wenn sie fertig sind abschütten und ausdampfen lassen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und etwas abkühlen lassen. Das Ei trennen und das Eigelb mit dem Mehl und dem Hartweizengries zu der Kartoffelmasse geben.

1 Salsiccia in dünne Scheiben schneiden und anbraten. Die restlichen Salsiccia aus dem Darm pressen und das Brät in der Pfanne ebenfalls anbraten. Die Scheiben gesondert auf die Seite stellen. Den Brät auf ein Küchenpapier geben und das Fett aufsaugen lassen. Danach alles zu der Kartoffelmasse geben und zu einem Teig verkneten. Die Kartoffelmasse mit Salz und Pfeffer etwas abschmecken und zu Gnocchi verarbeiten.

Die Salsiccia-Gnocchi im siedenden Salzwasser kurz durchziehen lassen und dann in Pfanne (in welcher davor die Salsiccia angebraten wurden) durchschwenken.

In einer Pfanne die geschälte und kleingeschnittene Schalotte glasig anbraten. Die Zitronenschale abreiben und die Zitrone auspressen. Die Zwiebeln mit dem Zitronensaft ablöschen und mit Mehl bestäuben. Die Sahne hinzugeben. Den Meerrettich und den Schmand einrühren und mit Salz und Pfeffer die Sauce abschmecken.

Die Salsiccia-Gnocchi in der Pfanne mit der Meerrettich-Zitronensauce übergießen. Den frisch gewaschenen Ruccola und die gebratenen Salsiccia-Scheiben hineingeben, kurz umrühren und alles in Tellern anrichten.