



Gnocchi in Salbeibutter – mein unkomplizierter italienischer Lieblingsklassiker

Zutaten für die Gnocchi in Salbeibutter

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

Zutaten für die Salbeibutter

- 125 g Butter für die Salbeibutter
- 60 g Salbeiblätter

Außerdem

- Kartoffelpresse
- doppelt gemahlener Hartweizengrieß (Semola di grano duro rimacinata)

Zubereitung

Zuerst werden die Kartoffeln mit der Schale gewaschen und auf ein Backblech mit Backpapier ausgelegt, verteilt. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad (Umluft) ca. 1 Stunde garen lassen.

Die Zitrone heiß abspülen und die Schale fein abreiben, in einer Schüssel auf die Seite zu den anderen Zutaten stellen.



Die Kartoffeln aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen bis sie lauwarm sind. So lange Sie noch warm sind pellen und anschließend zweimal durch die Kartoffelpresse drücken.

Die Butter für die Gnocchi in einem Topf zerlassen, Muskat und 2 gestrichene Teelöffel Salz zugeben.

Die Arbeitsfläche mit doppelt gemahlenem Hartweizengrieß bestäuben, Mehl oder Stärke gehen natürlich auch. Jetzt das Mehl auf die Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Kuhle machen. Eigelbe, Grieß, Zitronenschale, Butter und Stärke hineingeben und alles rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Teig anschließend in 4-5 Portionen teilen und gleichmäßig zu einer ca. 1,5 cm dicken, rissfreien Rolle formen. Die Arbeitsfläche und die Hände können weiterhin immer mit Mehl oder Hartweizengrieß bestäubt sein. Die Rollen werden nun in 2 cm breite Stücke geteilt, mit einem Teigschaber oder Messer. Sobald die Gnocchi geschnitten sind, werden mit einer Gabel die Rillen eingedrückt.

Zum Schluss werden die Gnocchi in reichlich kochendes Wasser gegeben, die Hitze reduzieren und die Gnocchi ziehen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen.

In der Zwischenzeit die Butter für die Salbeibutter zum Schmelzen bringen und den Salbei darin ca. 2-3 Minuten braten. Dann den Salbei heraus nehmen und kurz auf die Seite stellen. Die Salbeibutter durch ein feines Haarsieb geben.

Die Pfanne mit der Salbeibutter erhitzen und die Gnocchi aus dem Wasser holen und in die Pfanne geben. Etwas schwenken und leicht anbraten lassen. Die Gnocchi mit der Salbeibutter auf die Teller verteilen und mit den gebratenen Salbeiblättern garnieren.