

Bärlauchgnocchi mit aromatisierter Nussbutter



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 TI 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:

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.

In der Zwischenzeit die aromatisierte Butter herstellen. Dafür die Butter zuerst zu einer braunen Butter herstellen. Ein ganzes Stück Butter in einen Topf geben und die Butter zerlassen und leicht köcheln lassen bis sie goldbraun ist. Ein Sieb mit Küchenpapier auslegen und die braune Butter durch das Sieb geben.

Zum Herstellen der aromatisierten Nussbutter, die Gewürze Wachholderbeeren, Piment-, Koriander- und Pfefferkörner in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis sie zu duften beginnen. Die Gewürze aus der Pfanne nehmen und 50 g braune Butter darin zerlassen. Die Zitronenschalen, Ingwer- und Knoblauchscheiben in die zerlassene Butter geben und kurz braten lassen. Dann die Pfanne vom Herd nehmen und die gerösteten Gewürze und die restliche Butter hinein. Alles ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Bärlauchgnocchi mit aromatisierter Nussbutter

Zubereitung:

Die Zitrone für die Bärlauchgnocchi 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 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 mit der Kartoffelmasse auf die Arbeitsfläche geben und in der Mitte eine Kuhle machen. Eigelbe, Grieß, Zitronenschale, Butter, Bärlauchpaste 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. Gnocchi mit der Schaumkelle herausnehmen.

Die aromatisierte Nussbutter durch ein Sieb geben und die Butter auffangen. Die Bärlauchgnocchi in einer Pfanne anrösten und etwas von der aromatisierten Nussbutter hinzu und kurz darin schwenken. Alles auf einen Teller anrichten und genießen!