

Hier und heute



Gnocchi mit Pfifferlingsauce

Sterne Koch Alexander Wulf liebt seine russische Küche. Die selbstgemachten Gnocchi kommen ganz nah heran an das Rezept seiner Oma. Die Pfifferlingsauce dazu ist seine Lieblingssauce – im Restaurant kocht er sie genau auf diese Art.

Rezept

Gnocchi mit Pfifferlingsauce

von Alexander Wulf, für vier Personen

Zutaten Gnocchi

- 400 g Kartoffeln, mehlig kochende
- 1 Ei
- 100 g Weizenmehl
- Salz & Pfeffer
- Prise Muskat

Zubereitung

Die Kartoffeln im Backofen für circa 40 Minuten bei 160 Grad Umluft garen. Anschließend pellen und durch eine Kartoffelpresse pressen. Mit Mehl, einem Ei und den Gewürzen abschmecken und gut durchmischen. Mit der Hand zu kleinen Kugeln formen und mit einer Gabel etwas flachziehen, so entsteht die Gnocchi-Optik.

Gnocchi in kochendes Salzwasser geben, einmal kurz aufkochen lassen. Gnocchi sind fertig, wenn die ersten an der Wasseroberfläche schwimmen. Mit einer Schöpfkelle herausnehmen und kurz in der Pfifferlingsauce schwenken.

Zutaten Pfifferlingsauce

- 200 g Pfifferlinge, geputzt
- 2 Schalotten
- 50 g kalte Butter und einen Klecks Butter
- Saft einer Zitrone
- Salz und Pfeffer
- 1–2 Zweige Zitronenthymian
- etwas Schnittlauch zum Dekorieren

Zubereitung

Die Butter in einem Topf zerlassen, die Pfifferlinge dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Den Topf mit einem Deckel zudecken und die Pfifferlinge circa 5 Minuten anschwitzen.

Anschließend auf ein Sieb geben und den Saft auffangen. Diesen Saft mit Zitronenthymian verfeinern, einen Klecks kalte Butter dazugeben und dann mit einem Pürierstab pürieren. Anschließend die Pfifferlinge und die Gnocchi in die Sauce geben und mit fein geschnittenem Schnittlauch abschmecken.