



Kräuter-Gnocchi mit Artischocken und Parmesanschaum

Mira Maurer bringt Urlaubsstimmung in die Küche: Sie kreiert ein köstliches Gericht aus Kräuter-Gnocchi, kombiniert mit zarten Artischocken, aromatischen Pfifferlingen und einem verführerischen Parmesanschaum.

Rezept

Kräuter-Gnocchi mit Artischocken und Parmesanschaum

von Mira Maurer, für 4 Personen

Zutaten für die Kräuter-Gnocchi

- 800 g Kartoffeln, mehligkochend
- etwas Salz
- 1 Bund Petersilie (ca. 100 g)
- 2 Eigelb (Größe M)
- 70 g Butter
- 25 g Hartweizengrieß
- 50 g Weizenmehl (Type 405)
- 25 g Speisestärke
- etwas Salz

Zutaten für das Artischockengemüse

- 3 EL Zitronensaft
- 4 Artischocken, mittelgroß
- 200 g Pfifferlinge oder Champignons, braun
- 250 g Erbsen frisch oder 250 g TK-Erbsen
- etwas Salz
- 1 Schalotte
- 40 g Butter
- 2 EL Rapsöl
- 100 ml Weißwein oder 80 ml Traubensaft hell, mit 20 ml Zitronensaft
- etwas Pfeffer

Zutaten für den Parmesanschaum

- 1 Schalotte
- 25 g Butter
- 125 ml Gemüsebrühe
- 200 g Schlagsahne
- 60 g Parmesan (frisch gerieben)
- etwas Salz
- etwas Pfeffer

Zubereitung

Für die Kräutergnocchi die Kartoffeln abbrausen und in Salzwasser, ca. 30 Minuten kochen.

Kartoffeln abgießen, kalt abbrausen und noch warm pellen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine große Schüssel drücken.

Petersilie abbrausen, trockenschütteln und grob schneiden. Petersilie und Eigelbe fein pürieren und beiseitestellen.

Butter in einen kleinen Topf geben und zerlassen.

Grieß, Mehl, Stärke, einen gehäuften TL Salz und etwas Muskatnuss mischen und auf die Kartoffeln geben. Butter und Eigelb-Petersilienmischung zugeben und zügig mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Gnocchiteig in 4 Portionen teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche jeweils zu einer 1,5 cm dicken, ca. 30 cm langen Rolle formen, dabei mit flachen Händen arbeiten.

Jede Rolle mit einer Teigkarte in 2 cm breite Stücke teilen. Sobald die einzelnen Gnocchi



geschnitten sind, mit einer Gabel Rillen hineindrücken. Gnocchi auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und beiseitestellen.

Für das Artischockengemüse Zitronensaft und etwa 1 l kaltes Wasser in eine große Schüssel geben. Artischocken putzen und die Stiele schälen. Artischocken halbieren und das „Heu“ mit einem Teelöffel entfernen. Artischockenhälften in jeweils in 3-4 Spalten schneiden und ins Zitronenwasser legen, damit sie sich nicht verfärben.

Pfifferlinge putzen, große Exemplare halbieren. Pfifferlinge kurz abbrausen und abtropfen lassen.

Frische Erbsen etwa 2-3 Minuten in Salzwasser vorgaren. Erbsen abgießen, kalt abbrausen und abtropfen lassen (die gefrorenen Erbsen nur mit kochend heißem Wasser in einem Sieb überbrühen und abtropfen lassen).

Für den Parmesanschaum die Schalotte abziehen und fein würfeln. Butter erhitzen. Schalotten darin glasig dünsten. Brühe und Sahne zugeben und ca. 10 Minuten sanft köcheln lassen.

Für das Artischockengemüse die Schalotte abziehen und fein würfeln.

Öl und Butter in eine große Pfanne geben und erhitzen. Schalotte darin glasig braten.

Artischocken abtropfen, in die Pfanne geben und 3-4 Minuten braten.

Pfifferlinge zugeben und bei starker Hitze etwa 3 Minuten unter Rühren mitbraten. Mit Wein ablöschen und mit je etwas Pfeffer und Salz würzen. Erbsen unter das Artischockengemüse mischen und warm stellen.

Inzwischen die Kräutergnocchi in kochendes Salzwasser geben, einmal aufkochen und dann die Hitze reduzieren.

Sobald die Gnocchi an der Wasseroberfläche schwimmen, 2 Minuten in leicht siedendem Wasser ziehen lassen.

Inzwischen den geriebenen Parmesan in die Soße geben und würzen. Soße mit einem Schneidstab aufschäumen.

Gnocchi mit einer Schaumkelle aus dem Kochwasser heben, kurz abtropfen und sofort mit dem Artischockengemüse und Parmesanschaum anrichten.