

Rote-Bete-Gnocchi, Balsamico-Schaum, Steinpilze

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

250 g vorw. festk. Kartoffeln	100 g vorgek. Rote Bete	vegane Butter
200 ml Rote-Bete-Saft	100 g Semolina	115 g Mehl
2 EL Kartoffelstärke	Muskatnuss	$\frac{3}{4}$ TL Salz
Für den Schaum:	1 Schalotte	150 g vegane Schlagsahne
150 ml Sojamilch	2 EL heller Balsamicoessig	Pflanzenöl
Sojalecithin	Salz, Pfeffer	
Für die Pilze:	100 g Steinpilze	vegane Butter
1 Zweig glatte Petersilie	Salz, Pfeffer	
Für das Topping:	50 g Walnüsse	vegane Butter
2 EL Panko	1 Zweig Thymian	Salz
Für die Garnitur:		
3 EL Granatapfelkerne	1 Zitrone, Abrieb	1 Zweig Kerbel

Für die Gnocchi:

Die Kartoffeln schälen und kochen. Semolina, Mehl und Kartoffelstärke vermengen. Salz und Muskatnuss dazugeben. Vorgegarte Rote Bete pürieren. Weiche Kartoffeln pressen und zusammen mit dem Rote-Bete-Püree unter die trockenen Zutaten kneten bis ein homogener, kaum klebriger Teig entsteht. Nach Bedarf noch etwas Wasser oder Mehl hinzugeben. Den Teig in eine lange Rolle formen und circa 1 cm breite Stücke abschneiden. Daraus Gnocchi formen. Gnocchi in einem Topf mit gesalzenem Wasser sowie dem Rote-Bete-Saft garen. Das Wasser sollte nicht kochen. Die Gnocchi sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Gnocchi anschließend in etwas Butter braten, bis sie eine leicht knusprige Oberfläche bekommen **Für den Schaum:**

Schalotte abziehen und fein würfeln. In einem Topf die Schalotte in etwas Öl anschwitzen. Mit Balsamicoessig ablöschen und mit Sahne aufgießen.

Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, durch ein Sieb geben und mit Sojalecithin schaumig schlagen. Sojamilch ebenfalls gut aufschäumen.

Die aufgeschäumte Sauce auf dem Teller anrichten und die Schaumkronen zuletzt dazugeben.

Für die Pilze:

Steinpilze putzen und in Scheiben zurechtschneiden. Pilze in einer Pfanne mit Butter von beiden Seiten anbraten. Petersilie hacken und zu den Pilzen geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Topping:

Walnüsse und Panko in einer Pfanne leicht anrösten. Butter und Thymian hinzugeben und mit Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

Kerbel hacken. Das Gericht mit Kerbel, Zitronenabrieb und Granatapfelkernen garnieren.

Maren Janich am 12. November 2025