

Pinienkern-Gnocchi auf Spinat

Für 4 Personen

Für Rotwein-Spinat, Rosinen:

1 EL Rosinen	150 g junger Spinat	150 ml Rotwein
150 ml Portwein, rot	1 Schalotte	1 EL Butter
Salz	weißer Pfeffer	

Für die Gnocchi:

400 g festk. Kartoffeln	Salz	2 EL Pinienkerne
80 g feiner Nudelgrieß (Semola)	2 Eigelb	weißer Pfeffer
Muskatnuss	2 EL Butter	

Für die Sauce:

1 Schalotte	100 g Fenchel	1 EL Butter
50 ml Weißwein	20 ml Anislikör	400 ml Gemüsebrühe
1 Prise Safranfäden	50 ml Sahne	Salz
weißer Pfeffer	Fenchelgrün	

Für den Spinat die Rosinen in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.

Für die Gnocchi die Kartoffeln schälen, waschen, evtl. halbieren und in leicht gesalzenem Wasser garkochen. Anschließend abgießen und gut ausdampfen lassen.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und anschließend grob hacken.

Für die Sauce die Schalotte schälen und in feine Scheiben schneiden. Fenchel gut waschen, in feine Scheiben schneiden.

In einem Topf Butter erhitzen, die Schalotten- und Fenchelscheiben darin farblos anschwitzen.

Mit Weißwein und Anislikör ablöschen und die Gemüsebrühe angießen.

Safranfäden einrühren und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen.

In der Zwischenzeit Spinatblätter gut waschen und abtropfen lassen.

Rotwein und Portwein in einen Topf geben und die Flüssigkeit auf ca. 50 ml einkochen lassen.

Die Schalotte schälen und fein würfeln.

Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken.

Kartoffelmasse, gehackte Pinienkerne, Nudelgrieß und Eigelbe, etwas Salz, Pfeffer und Muskat zu einem glatten Teig verkneten.

Aus dem Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zunächst Rollen (\varnothing ca. 2 cm) formen, dann in etwa 3 cm längliche Stücke schneiden und zu Nocken (Gnocchi) rollen.

Nach Belieben mit einer Gabel das typische Rillennmuster eindrücken.

Reichlich Salzwasser aufkochen, dann die Temperatur reduzieren, sodass das Wasser nur noch leicht siedet.

Gnocchi ins heiße Wasser geben, sacht ziehen lassen. Sobald die Gnocchi an die Wasseroberfläche steigen, sind sie gar.

In einer Pfanne Butter schmelzen, 2 EL Gnocchi-Kochwasser zugeben.

Die gegarten Gnocchi mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben und in der Pfanne mit Butter und Kochwasser unter leichtem Schwenken glasieren.

Den Saucenansatz durch ein feines Sieb in einen Topf streichen, die Sahne zugeben, erhitzen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Spinat In einer tiefen Pfanne Butter erhitzen, die Schalottenwürfel darin glasig anschwitzen. Mit dem eingekochten Wein ablöschen, Spinat zugeben, leicht mit Salz und Pfeffer würzen und zusammenfallen lassen.

Zuletzt die eingeweichten Rosinen abgießen und unter den Spinat mischen.

Fenchelgrün abbrausen, trocken schütteln.

Den Spinat in vorgewärmten tiefen Teller anrichten. Die Gnocchi darauf verteilen. Die Sauce direkt vor dem Servieren mit einem Mixstab aufschäumen und angießen. Mit dem Fenchelgrün garnieren.

Michael Kempf am 24. August 2021