

Gebratene Curry-Banane mit Mandel-Gnocchi

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	3 Eigelb	50 g Parmesan, gerieben
2 EL Mandeln, gerieben	2 EL Mehl	Pfeffer, Salz, Muskat
3 EL Butter	2 Schalotten	250 ml Milch
50 g gekochter Schinken	1 EL Petersilie, kleingehackt	2 Bananen
2 EL Zitronensaft	1 TL Curry	3 EL Mandelblättchen

Die Kartoffeln schälen, vierteln, in Salzwasser kochen, abschütten und wieder in den heißen Topf zurückgeben. Die Kartoffeln im Topf hin und her bewegen, so dass sie gut ausdampfen. (Alternativ können die Kartoffeln auch im Dampfkochtopf gegart werden.) Dann möglichst heiß durch eine Kartoffelpresse drücken und sofort das Eigelb unter ständigem Rühren darunter geben. Anschließend den Parmesan, Mandeln und so wenig Mehl wie möglich dazugeben. (Die Menge hängt davon ab, wie gut die Kartoffeln ausgedampft sind). Der Teig sollte ziemlich fest sein. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen, in circa 3 cm dicke Rollen drehen, diese in kurze Stücke schneiden und mit einer Gabel an einer Seite Rillen hinein drücken. Die Nocken in schwach kochendem Wasser gar kochen. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne bräunen und die Nocken kurz darin schwenken. (Man kann die Nocken auch auf ein Tuch und in den Kühlschrank geben und sie bei Bedarf in einer Pfanne mit etwas Butter anschwenken.) Für die Soße, die Schalotten schälen, klein schneiden, in einem Topf mit der restlichen Butter anschwitzen, melieren und mit der Milch aufgießen. Mit dem Schneebesen glatt rühren. Fünf Minuten gut durch kochen. Schinken fein würfeln und mit der Petersilie hineingeben. Für die Currybananen die Bananen schälen, längs halbieren und in einer Pfanne mit Butter goldbraun braten. Mit Zitronensaft ablöschen, Curry dazugeben und gut durch schwenken. Mandelblättchen fein hacken, ohne Fett in einer Pfanne hellbraun rösten und abkühlen lassen. Gnocchi mit der Soße und Curry-Bananen anrichten und mit Mandeln bestreuen.

Tipp: Je besser die Kartoffeln ausgedampft sind, desto trockener wird die Masse und um so mehr Eier lassen sich dazu geben. Der Effekt ist, dass weniger Mehl benötigt wird und die Gnocchi nicht so gummiartig werden.

Vincent Klink Donnerstag, 17. Januar 2008