

Parmesan-Gnocchi, Salbei-Butter, Fenchel-Orangen-Salat

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

500 g festk. Kartoffeln	50 g Hartweizengrieß	100 g Parmesan
150 g Mehl	Salz	

Für die Salbeibutter:

100 g Butter	5 Salbeiblätter	Salz, Pfeffer
--------------	-----------------	---------------

Für den Salat:

1 Knolle Fenchel	2 Orangen	2 EL Parmesan
2 EL Honig	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

3 EL Semmelbrösel	Pinienkerne	2 EL Parmesan
1 Zweig Petersilie	Pfeffer	

Für die Gnocchi:

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Kartoffeln schälen, fein würfeln und in ausreichend Salzwasser ca. 10-15 Minuten weichkochen. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und Grieß, 1 TL Salz und etwas Mehl dazugeben, bis ein Teig entsteht.

Parmesan reiben und zusammen mit dem restlichen Mehl dazugeben, bis der Teig nicht mehr klebt. Teig in zwei Teile teilen und auf einer bemehlten Fläche zu Würsten rollen. Daraus die Gnocchi mit einem Messer abteilen und in Salzwasser garen, bis sie oben schwimmen.

Für die Salbeibutter:

Butter in einer Pfanne zerlassen und kurz anbräunen lassen, sodass Nussbutter entsteht. Salbeiblätter abzupfen, grob hacken und kurz in der Butter ziehen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

Orangen waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Orangen halbieren, filetieren, auspressen und den Saft auffangen. Saft mit Salz, Pfeffer, Honig, dem Orangenabrieb und dem Öl verrühren. Fenchel putzen, halbieren und mit einer Küchenreibe in dünne Ringe schneiden. Fenchel zusammen mit den Orangenfilets in die Marinade geben. Umrühren, etwas Fenchelgrün dazu geben und 15 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Parmesan reiben und Salat damit garnieren.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Die fertigen Gnocchi in der Salbeibutter schwenken und auf einen Teller geben. Mit übrigen Pinienkernen garnieren. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Semmelbrösel kurz anrösten und zusammen mit der Petersilie, Pfeffer und dem Parmesan über die Gnocchi streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Birte Pehka am 20. Januar 2020