

Gnocchi mit Gorgonzola-Spinat-Birnen-Soße

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

400 g mehligk. Kartoffeln	1 Ei	25 g Butter
75 g Mehl, 550	25 g Hartweizengrieß	4 EL Stärke
Muskatnuss	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Gorgonzola-Spinat-Sauce:

100 g Babyspinat	1 Birne	½ Zitrone, Saft
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	150 g Gorgonzola, dolce
20 g Parmesan	2 EL Butter	200 ml Sahne
100 ml Gemüsefond	150 ml Weißwein	1 Zweig Thymian
20 g Walnüsse	½ TL Zucker	Chiliflocken
Salz	Pfeffer	

Für die Gnocchi:

Die Kartoffeln schälen, klein schneiden und in einem Topf mit gesalzenem Wasser etwa 15 Minuten garen. In einem Sieb abtropfen lassen und kurz zurück in den heißen Topf geben, um die restliche Flüssigkeit verdampfen zu lassen. Dann Kartoffeln durch eine Presse auf Backpapier drücken und vollständig ausdampfen lassen. Ei trennen und Eigelb auffangen.

Kartoffelmasse mit Stärke, Mehl, Eigelb, 1 TL Salz, etwas Muskatnuss, 1 EL Olivenöl und Pfeffer zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem etwa 2 cm dicken Teigstrang formen und in 3 cm lange Stücke schneiden. Diese mit einer Gabel in Form bringen und in kochendem Salzwasser garen bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Mit kaltem Wasser abschrecken und mit Olivenöl beträufeln.

Für die Gorgonzola-Spinat-Sauce:

Birne waschen, halbieren und von Kernen befreien. Eine Hälfte der Birne in 1 cm große Würfel schneiden, andere Hälfte in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Gorgonzola in 1 cm große Stücke schneiden. Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Gewürfelte Birnen in einer Pfanne mit 1 EL Butter anbraten. Aus der Pfanne herausnehmen und Spinat darin kurz dünsten bis er zusammenfällt.

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Restliche Butter in einer größeren Pfanne erhitzen und beides darin glasig andünsten. Mit Fond und Weißwein ablöschen und dann bei starker Hitze um die Hälfte reduzieren lassen. Gorgonzola, Thymian, Birnenwürfel, geriebenem Parmesan, Sahne und Zucker dazu geben. Alles miteinander verrühren und bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Zum Schluss Spinat dazugeben und mit einem Spritzer Zitronensaft, Chiliflocken, Pfeffer und Salz abschmecken. Gnocchi in die Sauce geben und darin schwenken.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Birnenscheiben garnieren und servieren.

Thomas Munkel am 08. Mai 2024