

Gnocchi mit Salbei-Butter, Garnelen und Ofen-Tomate

Für zwei Personen

6 Riesen-Garnelen	200 g mehlig. Kartoffeln	2 Strauchtomaten
2 Knoblauchzehen	1 Ei	50 g geriebener Parmesan
20 g Semmelbrösel	3 EL Basilikum	1 Zweig Rosmarin
12 Blätter Salbei	25 g Kartoffelstärke	25 g Hartweizengrieß
120 g Butter	3 EL Olivenöl	Muskatnuss
Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Zunächst einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Danach die Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in dem Salzwasser garen. Nun für die Gnocchi einen weiteren Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Währenddessen die Strauchtomaten waschen, trocken tupfen und halbieren. Den Parmesan reiben. Die Hälften mit den Schnittflächen nach oben auf ein Backblech legen. Nun den Basilikum waschen, trocken tupfen und fein hacken. Danach eine Knoblauchzehe abziehen und ebenfalls klein schneiden. Im Anschluss die Hälfte des Knoblauchs, das Basilikum, 20 Gramm des Parmesans, die Semmelbrösel und zwei Esslöffel des Olivenöls miteinander vermengen. Nun die Tomaten salzen und pfeffern und mit der Bröselmasse bedecken. Anschließend die Tomaten für circa 25 Minuten im Backofen backen. Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne karamellisieren lassen. Danach die Kartoffelstücke durch eine Kartoffelpresse drücken. Nun die Kartoffelstärke und den Hartweizengrieß dazugeben und mit Salz und Muskatnuss würzen. Anschließend den restlichen Parmesan, das Eigelb und die entstandene Nussbutter unterheben und die Masse vorsichtig zu einem Teig kneten. Den Teig zu Gnocchi formen, mit einer Gabel Rillen andrücken und in dem Salzwasser kochen. Wenn die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar und können aus dem Salzwasser genommen werden. Anschließend das restliche Olivenöl in eine Pfanne geben. Danach die restliche Knoblauchzehe abziehen, in Scheiben schneiden und gemeinsam mit dem Rosmarinzweig zu dem Olivenöl geben. Nun die Garnelen waschen, trocken tupfen, der Länge nach aufschneiden und von Kopf, Schale und Darm befreien. Danach die Garnelen in die Pfanne geben und von beiden Seiten anbraten. Im Anschluss die Salbeiblätter fein hacken. Danach die restliche Butter gemeinsam mit den Salbeiblättern in eine Pfanne geben und erhitzen. Nun die Gnocchi dazugeben und in der Salzeibutter schwenken. Das Ganze mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gnocchi mit der Salzeibutter, den Garnelen und der Ofentomate auf Tellern anrichten und servieren.

Sandra Thiede am 21. Januar 2013