

Gnocchi mit Garnelen-Trüffel-Kräuter-Soße

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

500 g festkochende Kartoffeln 100 g Grieß 250 g Mehl

1 Ei Salz

Für die Sauce:

80 g weiche Butter 3 Zehen Knoblauch $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch 300 ml Sahne 125 ml Gemüsebrühe

1 schwarzer, kleiner Trüffel 300 g Garnelen, ungeschält

Die Kartoffeln schälen und in einem Topf mit gesalzenem Wasser kochen. Danach die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Grieß, Mehl, Salz und einem Ei zu einem glatten Teig vermengen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und mit der Gabel jeweils eine Rille eindrücken. Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen und die Gnocchi darin garen. Wenn die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen, sind sie fertig. Den Knoblauch abziehen und mithilfe einer Knoblauchpresse in die Butter drücken. Petersilie und Schnittlauch kleinhacken und mit der Butter vermischen. Die Kräuterbutter daraufhin in einer Pfanne schmelzen. Die Garnelen schälen, entdarmen, hinzugeben und kurz anbraten. Sahne hinzufügen und das Ganze mit Salz, Pfeffer und Gemüsebrühe würzen, danach die Sauce circa zehn Minuten einreduzieren lassen. Den Trüffel hobeln und hinzugeben. Anschließend die Sauce weitere fünf Minuten kochen. Zum Schluss den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und unter die Sauce mischen. Die Gnocchi zusammen mit der Sauce servieren.

Stefanie Rohr am 04. August 2014