

Kartoffel-Gnocchi, Salsiccia, Melone, Schnittlauch-Öl

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

250 g mehligk. Kartoffeln	3 Eier	250 g Mehl
Muskatnuss	Salz	

Für die Salsiccia:

150 g Salsiccia	200 g kleine Tomaten	4 Schalotten
150 g Parmesan	150 ml Sahne	200 g Tomatenmark
1 Bund Rosmarin	$\frac{1}{2}$ Bund Thymian	

Für die Melone:

$\frac{1}{2}$ Galiamelone	$\frac{1}{2}$ Cantaloupe-Melone
---------------------------	---------------------------------

Für das Öl:

1 Bund Schnittlauch	500 ml Sonnenblumenöl
---------------------	-----------------------

Für die Garnitur:

1 Beet Brunnenkresse	20 g Parmesan
----------------------	---------------

Für die Gnocchi:

Die Kartoffeln in kochendem Wasser 20-25 Minuten weich garen.

Anschließend abgießen, kurz ausdampfen lassen und pellen. Kartoffeln portionsweise durch eine Kartoffelpresse in eine große Schüssel geben.

Mehl, Eier und 1,5 TL Salz hinzugeben und mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Muskatnuss reiben und ebenfalls hinzugeben. Den Kartoffelteig auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und portionsweise 1,5-2 cm Durchmesser schmale Rollen.

Für die Salsiccia:

Schalotten abziehen. Tomaten, Schalotten und Salsiccia in einer Pfanne anbraten. Tomatenmark hinzugeben und leicht anschwitzen. Mit Sahne aufgießen und einkochen lassen. Parmesan reiben und zur Sauce hinzugeben. Thymian und Rosmarin mitköcheln lassen und am Ende wieder herausnehmen.

Für die Melone:

Melone in kleine Würfel schneiden und in den Kühlschrank stellen.

Für das Öl:

Schnittlauch grob hacken und in ein hohes Gefäß geben. Öl optimalerweise auf 60 Grad erwärmen. Das warme Öl ebenfalls in das Gefäß gießen und den Schnittlauch darin gründlich zerkleinern.

Anschließend durch ein Passiertuch passieren und in einer Schüssel auffangen. Die Schüssel auf vorbereiteten Eiswürfeln vorbereiten.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben und als Garnitur verwenden. Brunnenkresse als Garnitur verwenden.

Christian Kriegl am 30. September 2025