

Gnocchi mit Garnelen und Bärlauchöl

Für 4 Personen:

Für die Gnocchi:

600 g mehlig. Kartoffeln 50 g Kartoffelmehl 3 Eigelb

50 g Butter Salz, Muskat

Für das Öl:

2 Bund Bärlauch 5 EL Olivenöl Salz, Zucker

Für die Soße:

10 mittelgroße Garnelen 2 Schalotten Olivenöl

1 Knoblauchzehe 100 ml Weißwein 100 ml Sahne

Salz, Zucker Zitronensaft

Für die Gnocchi:

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen, abgießen, etwas abkühlen lassen und pellen. Die noch warmen Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Kartoffelmehl, zerlassene Butter und Eigelb hinzufügen und alles zu einer geschmeidigen Masse verkneten. Mit Salz und Muskat würzen.

Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und in Stücke teilen. Die Stücke zu Rollen formen und in etwa 1 cm dicke Gnocchi schneiden.

Kochwasser bis knapp unter den Siedepunkt erhitzen und salzen. Die Gnocchi hineingeben und garen. Wenn sie nach oben steigen, noch etwa 5 Minuten ziehen lassen.

Für das Öl:

Bärlauch waschen und trocknen. Mit Olivenöl in einen Mixer geben und zu einer feinen Creme verarbeiten. Mit Salz und Zucker abschmecken. Weiteres Öl hinzufügen, bis die Masse zähflüssig vom Löffel läuft.

Für die Soße:

Garnelen gegebenenfalls schälen, Därme entfernen und in grobe Stücke schneiden. Schalotten schälen und in Streifen schneiden. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Schalotten darin anschwitzen. Die Garnelen und eine angedrückte Knoblauchzehe hinzufügen und anbraten. Dabei salzen und etwas zuckern. Wein und Sahne hinzufügen und alles 1-2 Minuten ziehen lassen. Mit Zitronensaft und Salz abschmecken.

Zum Servieren die Gnocchi mit den Garnelen und der Soße auf Teller geben.

Einige Tropfen Bärlauch-Öl dekorativ auf dem Teller und den Gnocchi verteilen.

Rainer Sass am 19. April 2024