

# Walnuss-Gnocchi mit Speck, Wirsing und Weißwein-Soße

## Für 2 Personen

500 g fertige Pellkartoffeln	100 g klassischer Bauchspeck	0,5 Kopf junger Wirsing
2 Schalotten	100 g Walnusskerne	200 g Mehl
Mehl	50 g Kartoffelstärke	1 EL Butter
3 Eier	2 EL Walnussöl	150 ml Weißwein
250 ml Gemüsefond	200 ml Sahne	1 Muskatnuss
schwarzer Pfeffer	Salz	

Die fertig gekochten, kalten Pellkartoffeln schälen, in Stücke schneiden und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel geben. Die Eier trennen. Die Walnusskerne hacken und mit den Eigelben ebenfalls zu den Kartoffeln geben, gut verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Nun das Mehl und die Kartoffelstärke abwechselnd in die Kartoffeln geben und einrühren bis eine feste Masse entstanden ist. Einen Topf mit reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Auf einer leicht mehlierten Arbeitsfläche nun daumendicke Stränge abrollen und eineinhalb Zentimeter große Stücke abschneiden. Diese zu kleinen Kugeln formen und über eine Gabel rollen, so dass die klassischen Gnocchi-Linien entstehen. Die Gnocchi in das Salzwasser geben, einmal aufkochen lassen und beiseite ziehen. Wenn die Gnocchi oben schwimmen sind sie fertig. Nun die Gnocchi abschöpfen, kurz in Eiswasser abschrecken und anschließend abtropfen lassen. Einen weiteren Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Den Wirsing putzen, vom Strunk befreien, in feine Streifen schneiden und in dem Wasser für 2 Minuten blanchieren. Den Speck ebenfalls in feine Streifen schneiden und in einer großen Pfanne mit der Butter langsam anschwitzen, so dass der Speck langsam anfängt knusprig zu werden. Nun den Wirsing hinzugeben und kurz mitbraten. Kurz vor dem Servieren die Gnocchi mit in die Pfanne geben und gut durchschwenken, so dass die Gnocchi mit dem Wirsing und dem Speck noch etwas zusammen erwärmen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und dem Walnussöl abschmecken. Die Schalotten abziehen in einen kleinen Topf geben, mit dem Weißwein gut einkochen, bis der Weißwein fast komplett weg ist. Nun den Fond und die Sahne hinzugeben, einmal aufkochen lassen, mit einer Prise Salz würzen und kurz vor dem Servieren schaumig aufmixen. Die Walnuss-Gnocchi mit Speck und Wirsing auf Tellern anrichten, mit der schaumigen Weißweinsoße garnieren und servieren.

Alexander Herrmann am 17. Dezember 2010