

Safran-Gnocchi in Speck-Soße

Für 2 Portionen

800 g mehligk. Kartoffeln	2 Eier	0,5 g gemahl. Safran
50 g Kartoffelstärke	Muskatnuss, Salz	50 g Bacon
1 klein gewürf. rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ klein gewürf. Knoblauchzehe	20 g Butter
150 ml Gemüsebrühe	150 ml Sahne	50 g Parmesan

Die Kartoffeln in der Schale im Ofen bei 180 Grad etwa 40 Minuten weichgaren. Anschließend halbieren und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Eier trennen und die Eigelbe und den Safran zugeben und untermischen. Mit Salz und Muskat würzen. Kartoffelstärke zugeben und mit einem Holzlöffel zu einem glatten Teig vermischen. Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu länglichen Rollen formen und in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. In einem Topf mit kochendem Salzwasser etwa drei Minuten garen. Anschließend heraus heben und abtropfen lassen. Bacon klein schneiden und zusammen mit den Zwiebeln und Knoblauch in etwas Butter anbraten. Mit Brühe und Sahne auffüllen und sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Gnocchi darin schwenken. Parmesan unterrühren. Die Gnocchi mit der Specksauce auf Tellern anrichten und servieren.

Steffen Henssler am 12. 09. 2012