



Bärlauch-Gnocchi

Gnocchi

350 g Röseler (am Vortag in der Schale weich gedämpft)

1 Eigelb

25 g Hartweizendunst

25 g Butter, weich

Meersalz und Muskatnuss

35-75 g Weismehl

Bärlauchpesto

100 g Bärlauch, ohne Stiele

1 Knoblauchzehe

30 g Parmesan

50 g Pinienkerne, geröstet

Salz und Pfeffer

Olivenöl

Bärlauch-Chlorophyll

100 g Bärlauch, ohne Stiele

30 g Geflügelfond

3 g Salz

weisser Pfeffer, gemahlen

Zubereitung

1. Die Kartoffeln in der Schale weich kochen, auskühlen lassen. Über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen.
2. Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken oder durch ein Passiersieb streichen. Eigelb, Hartweizendunst, Butter, Salz und Muskat zugeben und vorsichtig untermischen. 35 g Mehl zugeben und die Masse behutsam zu einem glatten Teig vermischen. Ist der Teig sehr feucht, knetet man noch etwas Mehl darunter.
3. Einige Test-Gnocchi formen und in einem Topf mit leicht wallendem Salzwasser ziehen lassen. Steigen die Gnocchi an die Oberfläche, lässt man sie noch 2-3 Minuten ziehen. Zerfallen die Test-Gnocchi, gibt man etwas mehr Mehl oder Eigelb zum Teig. Mit dem restlichen Teig gleich verfahren und wie gewünscht weiterverarbeiten. Die gekochten Gnocchi kurz kalt abschrecken.
4. Für den Bärlauchpesto alle Zutaten in der Moulinette fein mixen und Olivenöl hinzufügen, bis eine homogene Masse entsteht.
5. Für das Bärlauch-Chlorophyll den Bärlauch grob schneiden und alles in der Moulinette fein mixen.
6. 3 Kellen Geflügelfond in einer Pfanne mit 25 g Butter erhitzen und reduzieren, bis es schön glasig ist. Die Gnocchi, sowie 2 EL Bärlauch-Chlorophyll hinzufügen, abschmecken. Mit einem Löffel Bärlauchpesto servieren.