

Jörg Sackmann
Gnocchi mit Meerrettich-Sauce,
Roter Bete und Blutorange

Dienstag, 4. Februar 2020

Rezept für 4 Personen

Dauer: 2 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Feine Küche, vegetarisch



Zutaten:

200 g	Rote Bete
100 g	grobes Meersalz
400 g	fest kochende Kartoffeln
etwas	Salz
1	Zimtstange
200 ml	Rote Bete-Saft
100 ml	Blutorangensaft, ohne Fruchtfleisch (ersatzweise Orangensaft)
1	Schalotte
100 ml	Weißwein
100 ml	Wermut
1	Lorbeerblatt
80 g	feiner Nudelgrieß aus Hartweizen (Semola)
2	Eigelb
etwas	weißer Pfeffer aus der Mühle
etwas	Muskatnuss
2 EL	Butter zum Braten
80 g	kalte gesalzene Butter, gewürfelt
1 EL	Meerrettich, gerieben
1 Bund	Schnittlauch
1	Blutorange

Zubereitung:

1. Den Backofen auf 160 Grad Umluft (oder 180 Grad Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Rote Bete putzen, gründlich bürsten und waschen. Grobes Meersalz in eine feuerfeste kleine Form (z.B. Auflaufform) geben und die Rote Bete Knollen daraufsetzen. In den Ofen geben und ca. 50 Minuten garen. Die gegarte Rote Bete abkühlen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Kartoffeln schälen und in leicht gesalzenem Wasser garen. Dann abgießen und gut ausdampfen lassen.
4. Zimtstange in einen Topf geben und mit einem Küchenbunsenbrenner kurz abflämmen. Rote Bete-Saft und Blutorangensaft mit in den Topf geben und sirupartig einkochen lassen.
5. Für die Sauce die Schalotte schälen und fein schneiden. Den Weißwein mit dem Wermut, der Schalotte und dem Lorbeerblatt in einen Topf geben und die Flüssigkeit um etwas mehr als die Hälfte einkochen lassen.
6. Gegarte Rote Bete schälen und in kleine Würfel schneiden.
7. Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Kartoffelmasse, Nudelgrieß, Eigelbe, etwas Salz, Pfeffer und Muskat zum einen glatten Teig verkneten.

8. Aus dem Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zunächst Rollen von etwa 2 cm Durchmesser formen, dann in etwa 3 cm längliche Stücke schneiden und zu Gnocchi formen. Nach Belieben mit einer Gabel das typische Rillenmuster eindrücken.
9. Reichlich Salzwasser aufkochen, dann die Temperatur reduzieren, sodass das Wasser nur noch leicht siedet. Gnocchi ins heiße Wasser geben, sacht ziehen lassen. Sobald die Gnocchi an die Wasseroberfläche steigen, sind sie gar.
10. In einer Pfanne Butter schmelzen.
11. Gnocchi dann mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben und direkt in die Pfanne mit Butter geben. Die Zimtstange aus dem eingekochten Saft nehmen und die Gnocchi mit dem Saft glasieren.
12. Den Saucenansatz durch ein feines Sieb streichen und die kalte Butter langsam einrühren. Mit Salz, Pfeffer und Meerrettich abschmecken.
13. Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.
14. Blutorange mit einem Messer schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet, dann die Orangenfilets auslösen. Die Orangenfilets halbieren, auf ein Backblech legen und mit dem Küchenbunsenbrenner abflämmen.
15. Die gegarten Rote Bete Würfel in einem Metallring in die Mitte der vorgewärmten Teller anrichten. Die Rote-Bete-Gnocchi und die Blutorangenfilets darauf verteilen. Die Sauce heißrühren, angießen und Schnittlauch überstreuen.

Pro Portion: 495 kcal / 2080 kJ
41 g Kohlenhydrate, 7 g Eiweiß, 29 g Fett