

Michael Kempf
Pinienkern-Gnocchi auf Spinat

Dienstag, 24. August 2021
Rezept für 4 Personen

Dauer: 1,5 Stunden
Schwierigkeitsgrad: mittel
Mediterran, Vegetarisch

Zutaten:

Für den Rotwein-Spinat mit Rosinen:

1 EL	Rosinen
150 g	junger Spinat oder Babyspinat
150 ml	Rotwein
150 ml	Portwein, rot
1	Schalotte
1 EL	Butter
etwas	Salz
etwas	weißer Pfeffer aus der Mühle

Für die Gnocchi:

400 g	festkochende Kartoffeln (z. B. die Sorte „la Ratte“)
etwas	Salz
2 EL	Pinienkerne
80 g	feiner Nudelgriß (Semola)
2	Eigelb
etwas	weißer Pfeffer aus der Mühle
etwas	Muskatnuss
2 EL	Butter

Für die Sauce:

1	Schalotte
100 g	Fenchel
1 EL	Butter
50 ml	Weißwein
20 ml	Anislikör
400 ml	Gemüsebrühe
1 Prise	Safranfäden
50 ml	Sahne
etwas	Salz
etwas	weißer Pfeffer aus der Mühle
etwas	Fenchelgrün

Zubereitung:

1. Für den Spinat die Rosinen in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen.
2. Für die Gnocchi die Kartoffeln schälen, waschen, evtl. halbieren und in leicht gesalzenem Wasser garkochen. Anschließend abgießen und gut ausdampfen lassen.
3. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und anschließend grob hacken.
4. Für die Sauce die Schalotte schälen und in feine Scheiben schneiden. Fenchel gut waschen, in feine Scheiben schneiden.
5. In einem Topf Butter erhitzen und die Schalotten- und Fenchelscheiben darin farblos anschwitzen.



6. Mit Weißwein und Anislikör ablöschen und die Gemüsebrühe angießen. Safranfäden einrühren und die Flüssigkeit um die Hälfte einkochen lassen.
7. In der Zwischenzeit Spinatblätter gut waschen und abtropfen lassen.
8. Rotwein und Portwein in einen Topf geben und die Flüssigkeit auf ca. 50 ml einkochen lassen.
9. Die Schalotte schälen und fein würfeln.
10. Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken.
11. Kartoffelmasse, gehackte Pinienkerne, Nudelgrieß und Eigelbe, etwas Salz, Pfeffer und Muskat zu einem glatten Teig verkneten.
12. Aus dem Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zunächst Rollen (Ø ca. 2 cm) formen, dann in etwa 3 cm längliche Stücke schneiden und zu Nocken (Gnocchi) rollen. Nach Belieben mit einer Gabel das typische Rillenmuster eindrücken.
13. Reichlich Salzwasser aufkochen, dann die Temperatur reduzieren, sodass das Wasser nur noch leicht siedet.
14. Gnocchi ins heiße Wasser geben, sacht ziehen lassen. Sobald die Gnocchi an die Wasseroberfläche steigen, sind sie gar.
15. In einer Pfanne Butter schmelzen, 2 EL Gnocchi-Kochwasser zugeben.
16. Die gegarten Gnocchi mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben und in der Pfanne mit Butter und Kochwasser unter leichtem Schwenken glasieren.
17. Den Saucenansatz durch ein feines Sieb in einen Topf streichen, die Sahne zugeben, erhitzen und die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
18. Für den Spinat In einer tiefen Pfanne Butter erhitzen, die Schalottenwürfel darin glasig anschwitzen. Mit dem eingekochten Wein ablöschen, Spinat zugeben, leicht mit Salz und Pfeffer würzen und zusammenfallen lassen.
19. Zuletzt die eingeweichten Rosinen abgießen und unter den Spinat mischen.
20. Fenchelgrün abbrausen, trocken schütteln.
21. Den Spinat in vorgewärmten tiefen Teller anrichten. Die Gnocchi darauf verteilen. Die Sauce direkt vor dem Servieren mit einem Mixstab aufschäumen und angießen. Mit dem Fenchelgrün garnieren.

Pro Portion: 520 kcal / 21808 kJ
39 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß, 30 g Fett