Kochen

Mira Maurer **Montag, den 27.03.2023**

Bärlauch-Gnocchi mit Rote Bete und Feldsalat **Für 4 Personen**

Zutaten
Für die Bärlauch-Gnocchi
800 g Kartoffeln, mehligkochend
etwas Salz
1 Bund Bärlauch, ca. 100 g
70 g Butter
2 Eigelb (Größe M)
50 g Mehl
25 g Hartweizengrieß, ca.
25 g Speisestärke
etwas Muskatnuss

Für die Rote Bete:
4 Knollen Rote Bete (ca. 400 g)
etwas Salz
4 TL Rapsöl
3 EL Apfelessig
3 EL Walnussöl, nach Belieben

Für die Salbei-Nuss-Butter
40 g Walnusskerne
3 EL Rapsöl
12 Salbeiblättchen, nach Belieben
auch mehr Blättchen
80 g Butter

Für den Feldsalat
150 g Feldsalat
4 EL Zitronensaft
2 Prisen Salz
4 EL Rapsöl
1 Apfel, z. B. Elstar
1 TL Meerrettich, frisch oder aus dem Glas

Zubereitung
1. **Für die Gnocchi und Rote Bete und Kartoffeln** gründlich abbrausen. In Salzwasser ca. 20-30 Minuten weich garen.
2. **Inzwischen für die Gnocchi** den Bärlauch abbrausen, trockenschütteln und ohne die Stiele grob schneiden. Bärlauch in einem Sieb mit kochend heißem Wasser (z. B. aus dem Wasserkocher) überbrühen, abschrecken und abtropfen lassen.
3. Bärlauch mit den Händen sehr sorgfältig auspressen und mit einem großen Messer fein hacken.
4. Butter in einem kleinen Topf bei milder Hitze zerlassen und beiseitestellen.
5. Kartoffeln und Rote Bete abgießen. Kartoffeln noch warm pellen und durch eine Kartoffelpresse in eine große Schüssel drücken. Rote Bete ebenfalls schälen (mit Handschuhen), abdecken und beiseitestellen.
6. Mehl, Grieß, Stärke und 1 gehäuften TL Salz mischen und auf die Kartoffeln geben. Geschmolzene Butter, Eigelbe und Bärlauch zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten.
7. Kartoffelteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu Rollen (Ø ca. 2–3 cm) formen und mit

Hilfe einer Teigkarte etwa 2 cm lange Stücke abstechen. Die Teigstückchen länglich-rund rollen und zu kleinen Gnocchi formen. Mit einer Gabel Rillen eindrücken.
8. **Rote Bete** in Spalten schneiden, in eine Schüssel geben und mit 1 Prise Salz würzen. Erst mit Apfelessig, dann mit Walnussöl mischen, abdecken und erneut und beiseitestellen.
7. **Für die Salbei-Nuss-Butter** Walnüsse grob hacken. Öl bei mittlerer Hitze in einer kleinen Pfanne erhitzen, Salbeiblätter portionsweise im Öl knusprig braten und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
8. Walnüsse und Butter in die Pfanne geben und 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze braten, Walnuss-Butter beiseitestellen.
9. **Für den Feldsalat** den Salat putzen, abbrausen und trockenschleudern. Zitronensaft und etwa 2 Prisen Salz in eine große Schüssel geben und verrühren. Öl mit einem Schneebesen unterschlagen.
10. Apfel abbrausen, ungeschält vierteln und entkernen. Viertel klein würfeln und sofort mit dem Meerrettich zum Dressing geben und verrühren.
11. **Die Gnocchi** portionsweise im siedenden Salzwasser garen, bis die an die Wasseroberfläche steigen.
12. Gnocchi mit einer Schaumkelle herausheben und in einer großen vorgewärmten Schüssel mit der Walnussbutter mischen.
13. Gnocchi mit den Salbeiblättern auf vorgewärmten Tellern anrichten. Feldsalat unter das Dressing heben. Rote Bete und Feldsalat zu den Gnocchi servieren.