

Kochen

Jens Jakob

Mittwoch, den 08.07.2020

Gnocchi mit Frischkäsesoße, Zuckerschoten und gebratenem Pfirsich Für 4 Personen

Zutaten

Für die Gnocchi

600 g Kartoffeln, mehligkochend
Salz
etwas Muskatnuss
1 Ei (Größe M)
170 g Mehl, ca.

Für Gemüse und Soße

2 Pfirsiche
200 g Zuckerschoten
1 Schalotte
4 Stiele Zitronenthymian
5 EL Butter
200 ml Milch
100 ml Gemüsebrühe (z. B. Instant)
1 Lorbeerblatt
125 g Frischkäse (etwa Doppelrahm-Frischkäse oder Ricotta)
1 EL Zitronensaft
etwas Pfeffer
etwas Muskatnuss
2 TL Zucker



Zubereitung

1. Die Kartoffeln gründlich waschen, in Salzwasser 20 Minuten garen.
2. Währenddessen die Pfirsiche (nach Belieben) abziehen, ggf. zuvor kurz mit kochendem Wasser überbrühen und kurz kalt abschrecken. Fruchtfleisch halbieren, Steine entfernen und die Pfirsiche in Spalten schneiden.
3. Die Zuckerschoten putzen, waschen, abtropfen lassen und schräg in breite Streifen schneiden. Schalotte schälen und fein würfeln. Thymian abrausen und trocken schütteln.
4. Den Backofen auf 120 Grad (Umluft 100 Grad) vorheizen. Die Kartoffeln abgießen, auf ein Backblech verteilen und im heißen Ofen 10 Minuten ausdampfen lassen. Kartoffeln dann noch heiß pellen. Durch eine Kartoffelpresse drücken, kurz abkühlen lassen.
5. Muskatnuss und ca. 1 TL Salz zur Kartoffelmasse geben. Ei und Mehl zugeben und alles kurz glatt verkneten. Ggf. noch etwas Mehl unterkneten, sodass der Teig nicht mehr klebt.
6. Den Kartoffelteig auf wenig Mehl zu ca. Rollen (Ø ca. 2 cm) formen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Die Stücke leicht rund rollen und mit einer Gabel das typische Rillenmuster eindrücken.
7. Für die Gnocchi reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen.
8. Währenddessen Schalottenwürfel in 1 EL Butter glasig dünsten. Zuckerschoten, Thymianblättchen und Lorbeerblatt zugeben und etwas andünsten. Milch und Brühe angießen und kurz köcheln lassen. Käse einrühren und sämig einköcheln lassen. Die Soße

mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

9. Gnocchi portionsweise im kochenden Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen und warmhalten.

10. In einer Pfanne 2 EL Butter erhitzen. Die Pfirsiche und übrigen Thymian darin kurz anbraten, Zucker überstreuen und schmelzen lassen. Pfirsiche warm stellen.

11. Die Gnocchi zu den Zuckerschoten in die Pfanne geben, alles kurz warm schwenken. Gnocchi, Zuckerschoten und Pfirsiche anrichten. Nach Belieben mit frischem Zitronenthymian garniert anrichten.