

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 24. September 2026**
Tagesmotto „Pilze“ mit Nelson Müller



Dieu Huong Nguyen

Mit Champignon und Ricotta gefüllte Kartoffelgnocchi in cremiger Parmesan-Pilz-Sauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Kartoffel-Gnocchi:

500 g mehligkochende Kartoffeln
 1 Ei
 120 g Weizenmehl Type 405
 Muskatnuss, zum Reiben
 ½ TL Salz

Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen. Anschließend abgießen, kurz ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb, Salz und Muskatnuss zur Kartoffelmasse geben. Mehl portionsweise unterarbeiten und nur so lange verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu gleichmäßigen Rollen formen und etwa 2 cm große Stücke abschneiden. Die Gnocchi mit einer Gabel oder einem Gnocchi-Brett leicht eindrücken.

Für die Champignon-Ricotta-Füllung:

80 g Champignons
 2 EL Ricotta
 1 TL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und sehr fein würfeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und vollständig abkühlen lassen. Anschließend mit dem Ricotta vermengen.

Für die Fertigstellung:

½ Bund Petersilie
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Eine Arbeitsfläche großzügig mit Mehl bestäuben. Kartoffelteig portionsweise flach drücken und Kreise formen. Jeweils etwa ein Teelöffel Champignon-Ricotta-Füllung in die Mitte geben. Teig sorgfältig verschließen und zu runden Gnocchi formen. Gnocchi leicht mit Mehl bestäuben.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen, dann nur noch leicht siedend lassen. Gnocchi hineingeben und garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Etwa 150 ml Kochwasser auffangen.

Die Gnocchi mit einer Schaumkelle direkt aus dem Kochwasser in die Champignon-Parmesan-Sauce geben und vorsichtig schwenken. Petersilie fein hacken und unterheben.

Für die Parmesan-Pilz-Sauce:

120 g Champignons
 1 Knoblauchzehe
 40 g Parmesan
 1 EL Ricotta
 1 EL Butter
 1 EL Olivenöl
 150 ml Gnocchi-Kochwasser, von oben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons goldbraun anbraten. Butter zugeben und schmelzen lassen. Knoblauch kurz mitbraten. Gnocchi-Kochwasser angießen und den Ricotta einrühren. Parmesan reiben, nach und nach zugeben und unter Rühren zu einer cremigen Sauce verarbeiten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.