

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 03. Juli 2025**
Tagesmotto „Italienische Klassiker“ mit Cornelia Poletto



Antonie Letizia Tür

**Gnocchi al gorgonzola mit gerösteten Walnüssen und
 Staudensellerie-Salat**

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:

300 g mehligkochende Kartoffeln
 100-150 g Semola Rimacinata
 + Semolina, zum Ausrollen
 1 Ei
 1 EL Butter
 Muskatnuss, zum Reiben
 1 TL Salz + Salz, für das Nudelwasser

Den Backofen auf 170 Grad Ober/-Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln in einem Topf mit Wasser etwa 30 Minuten garkochen. Wenn es schneller gehen muss, kann man die Kartoffeln auch schälen, würfeln und dämpfen. Sobald die Kartoffeln gar sind, abseihen und falls nötig schälen. Noch im heißen Zustand in die Kartoffelpresse geben, in eine Schüssel pressen und kurz etwas ausdampfen lassen. Das Mehl und Salz vorsichtig unterheben. Ei trennen und Eigelb dazugeben, mit Muskatnuss würzen und anschließend mit möglichst wenig kneten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig aufteilen und zu ungefähr 2 cm dicken Rollen ausrollen. Dann in ca. 2 cm lange Gnocchi schneiden und anschließend mit dem Daumen von oben nach unten über ein Gnocchi-Brett oder über die Zinken einer Gabel rollen. Die Gnocchi so auf einer bemehlten Oberfläche verteilen, dass sie nicht aneinanderkleben.

Einen großen Topf mit gesalzenem Wasser aufsetzen.

Sobald das Wasser kocht die Gnocchi vorsichtig hineingeben und die Temperatur etwas runterdrehen. Sobald die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen, sind sie gar und können mit einer Schaumkelle abgeschöpft werden.

Die Gnocchi optional nochmal in Butter anbraten, bis sowohl die Butter als auch die Gnocchi eine leicht goldene Farbe bekommen.

Für die Sauce:

100 g milder Gorgonzola
 100 ml Milch
 50 ml Sahne
 1 Prise Salz
 ¼ TL schwarzer Pfeffer

Gorgonzola in kleine Stücke schneiden und mit der Milch, Sahne, Salz und Pfeffer in einem kleinen Topf geben. Auf niedriger Flamme erhitzen bis der Gorgonzola geschmolzen ist. Optional zum Schluss mit einem Stabmixer homogenisieren.

Sauce zu den Gnocchi geben und alles zusammen nochmal kurz aufköcheln lassen, damit sich die Gnocchi mit der Sauce verbinden.

Für den Salat:

3 Stangen Staudensellerie
4 rote kernlose Weintrauben
2 EL Rotweinessig
4 EL Olivenöl
1 Prise Zucker
½ TL Salz
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sellerie waschen und mit dem Sparschäler außen die Fäden abschälen. Dann in feine, diagonale Scheiben schneiden. Für das Salatdressing erst den Essig, das Salz und den Zucker in einer Schüssel verrühren. Sobald sich Salz und Zucker aufgelöst haben, das Olivenöl untermischen. Zum Schluss nochmal mit einer Prise Pfeffer abschmecken und alles mit dem Salat vermengen. Anschließend die Trauben in dünne Scheiben schneiden und über dem Salat verteilen.

Für die Garnitur:

10 g Walnüsse
1 kleiner Kopf Radicchio

Walnüsse auf ein Backblech geben und im Ofen für 8 Minuten rösten. Radicchio schneiden. Gnocchi mit Sauce auf Tellern anrichten und mit Walnüssen und Radicchio garniert servieren. Salat in separaten Schüsseln dazu servieren.