

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 15. April 2026 ▪
ChampionsWeek ▪ "Teige" mit Viktoria Fuchs



Renato Fazzone

Gnocchi à la Parisienne mit cremiger Taleggio-Sauce, gerösteten Pinienkernen und zweierlei Radicchio tardivo di Treviso

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi (Brandteig):

3 Eier, Größe M
75 g Parmesan
75 g Butter
125 ml Milch
150 g Mehl, Type 00
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Die Milch mit Butter und einer Prise Salz in einem Topf aufkochen. Das gesamte Mehl auf einmal in die kochende Flüssigkeit schütten. Mit einem Holzkochlöffel kräftig rühren, bis sich ein kompakter Teig bildet und am Topfboden ein weißlicher Film entsteht. Den Teigloß noch ca. 1 Minute unter Rühren „abbrennen“. Dann den Teig in eine Schüssel umfüllen. Eier nacheinander unterrühren. Das zweite Ei erst hinzufügen, wenn das erste komplett aufgenommen wurde. Der Teig sollte glänzen und schwer reißen vom Löffel fallen. Parmesan reiben. Geriebenen Parmesan und Muskatnuss unterrühren. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

Für die Fertigstellung:

Butter, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

In einem großen Topf Salzwasser zum Sieden bringen. Den Teig direkt aus dem Spritzbeutel in ca. 2 cm langen Stücken in das Wasser drücken und mit einem Messer abschneiden. Sobald die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen (ca. 2-3 Minuten), mit einer Schaumkelle herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Kurz vor dem Servieren Butter in einer Pfanne bräunen und die Gnocchi darin goldbraun anbraten.

Für die Taleggio-Sauce:

1 Schalotte
100 g Taleggio
100 ml Sahne
Butter, zum Anbraten
Mehl, zum Abbinden
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Taleggio von der Rinde befreien und würfeln. Schalotte abziehen, hacken und in Butter glasig dünsten. Etwas Mehl hinzugeben und abbinden. Mit Sahne aufgießen, leicht einkochen und den Taleggio darin schmelzen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken. Im Anschluss mit dem Pürierstab pürieren, um die Sauce sämiger zu machen.

Für den Radicchio:

2 Radicchio tardivo di treviso
1 Schalotte
Butter, zum Anbraten
100 ml dunkler Portwein
50 ml Geflügelfond
150 ml dunkler Balsamicoessig
Zucker, zum Karamellisieren
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die feinen Radicchio-Spitzen abschneiden und beiseitelegen. Den Großteil des Radicchios schneiden und in Butter und Zucker karamellisieren. Anschließend mit Portwein, Geflügelfond und Balsamico ablöschen und einkochen. Mit dem Pürierstab fein mixen und in eine Spritzflasche füllen.

Die feinen Spitzen beiseitelegen und in eine Schale mit eiskaltem Wasser legen. Kurz vor dem Servieren die Radicchio-Spitzen mit etwas Balsamicoessig und Salz würzen.

Für die Garnitur: Pinienkerne in einer Pfanne anrösten und über die Gnocchi geben.
1 Zitrone, Abrieb Zitronenabrieb über das gesamte Gericht geben.
100 g Pinienkerne

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.