



Zwischengang von Sonja van der Werff

Gnoccho mit flüssigem Eigelb-Kern „Carbonara Style“, Nduja-Schaum und Spinatpesto

Zutaten für zwei Personen

Für den Gnoccho:

200 g mehligkochende Kartoffeln
3 Eier
150 g Parmesan
1 EL Butter
70 g Mehl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, klein würfeln und in kochendem Salzwasser garen. Abgießen und gut ausdampfen lassen. Dann die Kartoffeln auf ein großes Brett auslegen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Mehl zufügen und unterarbeiten. Mit Salz und Muskat würzen. Teig kurz ruhen lassen. Kartoffelmasse zu einer Platte, ca. 5 mm dick, ausrollen.

Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Parmesan reiben. Drei Eigelbe mit dem Parmesan verrühren. Mit Pfeffer würzen.

Aus dem Kartoffelteig runde „Taler“ von ca. 7 cm Durchmesser ausstechen, jeweils mit einem Teelöffel Eigelbmasse füllen und gut verschließen. Zu kleinen Kugeln formen. In aufgeschäumter Butter rundum braten.

Für den Nduja-Schaum:

50-60 g Nduja Calabrese
am Stück
1 kleine Schalotte
2 EL Frischkäse Natur,
Doppelrahmstufe
100 ml Sahne
50-100 ml kalte Vollmilch
20 ml Weißwein
1 EL Olivenöl
1 Prise Zucker

Schalotte abziehen und fein schneiden. In einer kleinen Pfanne das Olivenöl erhitzen und darin die klein geschnittene Schalotte sowie den gehackten Knoblauch anschwitzen. Nduja zufügen und mit einer Gabel zerdrücken. Alles mit dem Weißwein ablöschen und ggf. Wasser zugeben. Kurz aufkochen lassen. Sahne zufügen und weiterhin kurz köcheln lassen. Mit Zucker abschmecken. Alles durch ein sehr feines Sieb passieren und in eine Espuma-Flasche füllen. Frischkäse und kalte Milch zugeben. Espuma-Flasche verschließen, eine Gaskapsel eindrehen und gut schütteln.

Für das Spinatpesto:

50 g Babyspinat
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone, Abrieb
50 g Parmesan
100 ml Olivenöl
50 g geröstete, blanchierte
Mandeln
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Mandeln in einer kleinen Pfanne vorsichtig rösten. Danach etwas abkühlen lassen.

Knoblauch abziehen, Parmesan reiben. Aus allen Zutaten ein cremiges Pesto herstellen. Mit Zitronenabrieb und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

50 g Guanciale
1 Frühlingszwiebel

Guanciale in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne sehr kross ausbraten. Frühlingszwiebel putzen und in sehr dünne Ringe schneiden. Beides als Garnitur verwenden.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.