



Zwischengang von Nelson Müller

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

Zutaten für zwei Personen

Für den Gnoccho:

200 g mehligkochende Kartoffeln
6 Eier
70 g Mehl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen.

Kartoffeln schälen, klein würfeln und in kochendem Salzwasser garen. Nachdem die Kartoffeln gut abgedampft sind, auf ein großes Brett auslegen und mit einer Gabel fein zerdrücken. Mehl und zwei Eier zufügen und unterarbeiten. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Teig kurz ruhen lassen. Dann die Kartoffelmasse zu einer Platte, ca. 5 mm dick, ausrollen. Vier Eier trennen und die Eigelbe auffangen. Aus dem Kartoffelteig runde „Taler“ von ca. 7 cm Durchmesser ausstechen, jeweils ein Eigelb daraufgeben und gut verschließen. In gesalzenem Wasser sieden lassen, bis die Gnocchi an die Oberfläche steigen.

Für den Nduja-Schaum:

50-60 g Nduja Calabrese
am Stück
1 kleine Schalotte
100 ml Sahne
20 ml Weißwein
1 EL Olivenöl

Schalotte abziehen und fein schneiden. In einer kleinen Pfanne das

Olivenöl erhitzen und darin die Schalotte anschwitzen. Nduja kleinschneiden und hinzufügen. Alles mit dem Weißwein ablöschen. Sahne zufügen und weiterhin kurz köcheln lassen. Alles durch ein sehr feines Sieb passieren und vor dem Servieren aufschäumen.

Für das Spinatpesto:

50 g Babyspinat
2 Knoblauchzehen
1 Zitrone, Abrieb
150 g Parmesan
100 ml Olivenöl
50 g 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 ebenfalls in feine Streifen schneiden. Beides als Garnitur verwenden.

Gericht auf Tellern anrichten und servieren.