

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 08. Juni 2026 ▪
ChampionsWeek ▪ "Alliterationen" mit Zora Klipp



Rebecca Buchmüller

Grüne Gnocchi in Gorgonzolasauce mit Grünspargel und Grasllauchöl

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:

300 g mehligkochende Kartoffel
60 g frischer Spinat
Butter, zum Braten
150 g Weizenmehl
½ TL Salz

Den Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Kartoffeln kleinschneiden, weichkochen und durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Spinat gut waschen und trockenschleudern. Mehl mit dem Spinat in einem Multizerkleinerer zerkleinern und zur Kartoffelmasse geben. Salz hinzufügen und kneten. Bei Bedarf mehr Mehl hinzufügen bis der Teig nicht mehr an den Fingern klebt. Teig teilen und zu einer Rolle formen. Ca. 2 cm lange Stücke abschneiden und mithilfe eines Gnocchibretts in die klassische Form bringen. Gnocchi in reichlich kochendem Salzwasser ziehen lassen. Sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen, mit einem Schaumlöffel herausheben und gut abtropfen lassen. In einer Pfanne in etwas Butter schwenken, um sie zu stabilisieren.

Für die Sauce:

2 Schalotten
100 g Gorgonzola dolce
80 ml Sahne
2 EL kalte Butter
100 ml Gemüsefond
100 ml Weißwein
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotten abziehen, klein schneiden und in etwas Butter in einem Topf glasig dünsten. Mit Weißwein und Gemüsefond ablöschen und etwas reduzieren lassen. Sahne kurz miterhitzen und Topf vom Herd nehmen. Gorgonzola hinzufügen und mit einem Pürierstab so lange pürieren, bis die Sauce glatt und schaumig ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Falls die Sauce noch zu dünn ist, mit kalter Butter eindicken.

Für den Spargel:

6 Stangen grüner Spargel
½ Zitrone, Abrieb & Saft
50 g Parmesan
2 EL Butter
1 TL Puderzucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spargel waschen, die untere Hälfte schälen und in eine Auflaufform legen. Butterflocken darauf geben, Puderzucker durch ein Sieb drüberstreuen, Zitronensaft und -abrieb dazugeben, etwas salzen und pfeffern und mit geriebenem Parmesan bestreuen. Auflaufform mit Alufolie dicht verschließen und 20 Minuten bei 180°C im Ofen backen.

- Für das Graslauchöl:**
- 1 Bund Schnittlauch (Graslauch)
 - 200 ml neutrales Öl
- Schnittlauch gründlich abbrausen, sorgfältig trocken tupfen und zusammen mit dem Öl in ein hohes Gefäß geben und fein pürieren. Öl anschließend in einem kleinen Topf vorsichtig auf etwa 60–70 °C erwärmen (nicht kochen), dann vom Herd ziehen und etwa 10 Minuten ziehen lassen. Danach das Öl langsam durch ein feinmaschiges Sieb, idealerweise mit einem Passiertuch oder Kaffeefilter ausgelegt, abseihen, sodass ein klares, aromatisches Öl entsteht.
- Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.