

▪ **Die Kitchenschlacht – Menü am 04. Juni 2020** ▪
“Hauptgang & Dessert“ mit Alfons Schuhbeck



Cornelia Poletto

**Kartoffel-Gnocchi mit getrüffeltem Romanesco und
Parmesanschaum**

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:

400 g mehlig kochende Kartoffeln
 1,5 Eier
 80 g Kartoffelmehl
 Butter, zum Braten
 Muskatnuss, zum Reiben
 Mehl, für die Arbeitsfläche
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Kartoffeln mit Schale darin garen. Heiß pellen, durch eine Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken und ausdämpfen lassen. Wichtig ist, dass die Masse lauwarm verarbeitet wird.

Eier trennen und Eigelbe auffangen. Muskatnuss reiben und 1 Messerspitze auffangen. Kartoffelmehl und Eigelbe mit einem Holzlöffel unterheben und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu ca. 2 cm dicken Rollen formen. Mit einem Messer wiederum in 2 cm dicke Stücke schneiden. Mit zwei Gabeln die typischen Gnocchi-Rillen formen. In siedendem Salzwasser ca. 3 Minuten garen, bis die Gnocchi an die Wasseroberfläche steigen. Gnocchi aus dem Wasser nehmen und in Butter rundherum anbraten.



**PROFI
TIPP**

Mehlig kochende Kartoffeln lassen sich am besten zu Gnocchi verarbeiten.

Für das Gemüse:

½ kleiner Romanesco
 6-8 Blumenkohlröschen
 ½ Limette
 30 g Trüffelpecorino
 1 EL Butter
 2 Zweige glatte Petersilie
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
 Eiswasser

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

Butter in einen Topf geben und Nussbutter herstellen.

Limette waschen, trockentupfen und Schale einer Hälfte abreiben.

Limette halbieren, auspressen und Saft einer Hälfte auffangen.

Muskatnuss reiben und 1 Messerspitze auffangen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Romanesco- und Blumenkohlröschen putzen und in kochendem Salzwasser bissfest blanchieren. In Eiswasser abschrecken. Abtropfen lassen und in der Nussbutter anbraten. Mit Limettensaft- und abrieb ablöschen und mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Petersilie abschmecken. Trüffelpecorino reiben und über das Gemüse geben.

Für den Parmesanschaum:

20 g Risottoreis
 ½ Schalotte
 ½ Knoblauchzehe
 1 EL Butter
 100 ml Sahne
 50 g Parmesan
 25 ml Weißwein
 25 ml französischer Wermut
 150 ml Gemüsefond

Schalotte und Knoblauch abziehen und würfeln. Salbei, Thymian und Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Schalotten- und Knoblauchwürfel mit Rosmarin, Thymian, Salbei und Pfefferkörnern in der Butter glasig anschwitzen, den Reis dazugeben. Alles durchschwenken und mit Weißwein und Wermut ablöschen. Etwas einkochen lassen und mit Fond aufgießen. Alles aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen. Sahne angießen und nochmals 10 Minuten köcheln lassen. Parmesan reiben und einrühren. Mit Fleur de Sel und Pfeffer abschmecken. Sauce durch ein Spitzsieb passieren.

½ Zweig Salbei
½ Zweig Thymian
½ Zweig Rosmarin
1 Lorbeerblatt
¼ TL Pfefferkörner
Fleur de Sel, zum Abschmecken
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.