

▪ Die Kuchenschlacht – Menü am 15. August 2019 ▪  
Hauptgang & Dessert mit Björn Freitag



Patrick Felber

### Gnocchi mit Gorgonzola-Birnen-Sauce

Zutaten für zwei Personen

**Für die Gnocchi:**

300 g mehligkochende Kartoffeln  
1 Ei  
65 g Mehl  
1 Prise Muskat  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und in etwa zwei cm große Stücke schneiden. Dann in reichlich Salzwasser etwa 12 min. köcheln bis sie weich sind. Anschließend in einem Sieb abtropfen und kurz ausdampfen lassen. Das Ei trennen. Durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Mehl, Eigelb und Muskat vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz kneten, dann zu einer lange Rolle formen und von dieser die Gnocchis abschneiden.

Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi darin garen, bis sie oben schwimmen.

**Für die Sauce:**

1 Zitrone  
1 Birne  
40 g Walnüsse  
150 ml Sahne  
100 g Gorgonzola  
60 g Parmesan  
40 g Butter  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Sahne aufkochen und etwas einkochen lassen. Den Käse in kleine Stücke zerteilen und nach und nach mit einem Schneebesen in die Sahne rühren.

Die Birne schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden, dann in einer Pfanne mit etwas Butter anbraten, anschließend zur Sauce geben. Zitrone halbieren und auspressen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken und die Sauce über die Gnocchi geben. geschnittenen Schnittlauch darüber verteilen.

**Für die Garnitur:**

½ Bund Schnittlauch

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln, klein schneiden und über die Gnocchi geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.