

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 11. März 2019** ▪
Leibgericht mit Johann Lafer



Karin Mohrenschildt

Gnocchi all'amatriciana mit Parmesanchip

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:

300 g mehlig kochende Kartoffeln
 1 Ei
 100 g Mehl
 1 Muskatnuss, zum Reiben
 Meersalz, aus der Mühle

Die Kartoffeln in ca. 3 cm große Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen. In einem Sieb abtropfen und kurz ausdampfen lassen. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken, Ei und Mehl dazugeben und mit Salz und Abrieb der Muskatnuss würzen.

Einen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen. Den Teig zu einer langen, ca. 1 ½ cm dicken Rolle formen. Aus dem Teig Gnocchi formen und kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Etwa 2 Minuten ziehen lassen und anschließend mit der Schaumkelle herausheben.

Für die Sauce:

150 g Bauchspeck vom Schwein
 400 g geschälte Tomaten aus der Dose
 1 rote Zwiebel
 1 getrocknete Peperoncino
 2 rote Chilis
 500 ml Gemüsefond
 ½ Bund Basilikum
 1 Zweig Rosmarin
 Olivenöl
 1 Prise brauner Zucker
 getrocknete Chiliflocken, aus der Mühle
 Meersalz, aus der Mühle
 Bunter Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und mit dem Speck fein hacken. Beides in Öl anbraten und glasig werden lassen.

Tomaten hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen. Chili und Peperoncino kleinschneiden und die Sauce pikant damit würzen. Eventuell etwas Fond hinzugeben und mit einer Prise Zucker abschmecken.

Die Kräuter vom Stiel zupfen, hacken und zum Schluss dazugeben.

Für den Chip:

200 g Parmesan, zum Reiben

Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Parmesan fein reiben, rund auf einem mit Backpapier belegten Backblech ausbreiten und im Ofen hellbraun und knusprig backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Parmesanchip garnieren und servieren.