▪ Die Küchenschlacht – Menü am 25. November 2026 ▪ ChampionsWeek ▪ "Unterirdisch" mit Johann Lafer



Simone Schäffler

Mit Schwarzwurzel gefüllte Gnocchi auf Reduktion von Rote-Bete-Saft, Topinambur-Schaum und Topinambur-Chips

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:
200 g mehligkochende Kartoffeln
1 Ei
10-20 g Parmesan
70 g Mehl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ausreichend Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Kartoffeln schälen, in kleine Würfel schneiden und in dem kochenden Wasser ca. 15 Minuten garen, bis sie weich sind. Danach abseihen und noch heiß durch eine Kartoffelpresse drücken und ausdampfen lassen.

Parmesan reiben.

Die ausgedampfte Kartoffelmasse mit Ei, zwei Esslöffel Parmesan, Mehl, Muskatnuss, Salz und Pfeffer unterheben.

Für die Schwarzwurzel:
100 g Schwarzwurzel
1 TL Butter
50 ml Gemüsefond
50 ml Weißwein
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schwarzwurzel schälen, in kleine Würfel schneiden und in einer kleinen Pfanne mit geschmolzener Butter leicht anbraten. Mit etwas Weißwein und Gemüsefond ablöschen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und gar ziehen lassen.

Die ausgedampfte Kartoffelmasse mit einem Nudelholz ausrollen und mit einem kleinen Servierring ausstechen. Einen Teelöffel der klein geschnittenen Schwarzwurzeln in die Mitte geben und den Teig um die Schwarzwurzel gut verschließen und zu kleinen Gnocchi formen. Ggf. mit einer Gabel das typische Muster in die Gnocchi drücken.

Im siedenden Salzwasser für ca. 8 Minuten gar ziehen lassen.

Für die Rote-Bete-Reduktion:
½ Orange, Abrieb
2 EL kalte Butter
100 ml Rote-Bete-Saft
50 ml roter Portwein
50 ml trockener Rotwein
30 ml Kalbsfond
Ggf. Speisestärke, zum Andicken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rote-Bete-Saft mit Portwein, Rotwein und Kalbsfond in einem Topf erhitzen und reduzieren lassen. Mit Salz, Pfeffer und Organgenabrieb abschmecken und mit kalter Butter binden. Ggf. mit Speisestärke andicken.

Für den Schaum:
100 g Topinambur
1 Schalotte
2 EL Butter
100 ml Sahne
200 ml Gemüsefond
100 ml trockener Weißwein
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Topinambur schälen und klein schneiden. Schalotte abziehen und klein würfeln. In einem Topf die Butter schmelzen. Schalotte und Topinambur anschwitzen, mit Weißwein ablöschen und mit Gemüsefond aufgießen. Topinambur 10 Minuten aufkochen lassen, bis er gar ist. Anschließend die Masse fein pürieren und ggf. durch ein Sieb streichen und mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren schaumig aufmixen.

Für die Chips:
1 Topinambur
Öl, zum Frittieren
Salz, aus der Mühle

Topinambur sehr dünn hobeln und in heißem Fett knusprig ausfrittieren.

Für die Garnitur:
3-4 Halme Schnittlauch

Gericht mit Schnittlauch garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.