Bärlauchgnocchi auf Spargelragout
von Armin Roßmeier

Zutaten (für 4 Portionen)

Spargelragout
800 g weißer Spargel
1 TL Zucker
1 EL Öl oder Butter
80 g Schalottenwürfel
1 EL Öl
1 1/2 EL Mehl
500 ml Spargelfond
100 ml Kochsahne
1 Frühlingszwiebel
2 Tomaten in Würfeln

Gnocchi
400 g mehlig kochende Kartoffeln
2 Eigelbe
1 Ei
2 1/2 EL Mehl
2 EL fein geschnittener Bärlauch
Salz, Pfeffer
1 EL Olivenöl

Zubereitung (circa 40 Minuten)

Spargel vom Kopf nach unten schälen, Enden etwas abschneiden. In sprudelndem leicht gesalzenem Wasser mit einer Prise Zucker und Öl oder Butter auf den Biss kochen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und in Stücke schneiden.

Kartoffeln säubern und kochen. Anschließend abschütten und gut ausdämpfen lassen. Danach schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Dann die Eigelbe, ein ganzes Ei, das Mehl und den fein geschnittenen Bärlauch dazugeben und alles gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Auf mehlierter Arbeitsfläche von der Masse Stangen rollen. Davon Gnocchi schneiden, diese nochmals mehlieren und in leicht sprudelndem Salzwasser einlegen. Die Gnocchi so lange garen, bis sie obenauf schwimmen. Dann noch leicht ziehen lassen.

Schalottenwürfel in heißem Öl glasig angehen lassen. Danach mit Mehl stäuben, den Spargelfond dazugeben und glattrühren. Mit Kochsahne auffüllen und die Röllchen der Frühlingszwiebeln und die Tomatenwürfel hinzufügen. Salz, Pfeffer zum Würzen verwenden. Dann die Spargelstücke unterheben. Die gut abgetropften Gnocchi kurz in heißem Olivenöl anschwenken und anschließend mit dem Spargelragout vermengen. In einem tiefen Teller anrichten.