▪ Die Küchenschlacht – Menü am 02. September 2019 ▪
Leibgericht mit Mario Kotaska

Claudia Thun

Tomaten-Gnocchi all‘amatriciana Speck-Chip und Wildkräutersalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:
250 g festkochende Kartoffeln
2 Eier
10 g Tomatenmark
55 g Maisstärke
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen, würfeln und in Salzwasser garen. Fertige Kartoffeln abgießen und durch eine Kartoffelpresse geben und mit Stärke, zwei Eigelben und Tomatenmark zu einer glatten Masse verarbeiten. Mit Salz und geriebener Muskatnuss abschmecken. Gnocchi formen und schließlich in Salzwasser garen.

Für die Sauce:
50 g Bauchspeck
400 g Tomatenpolpa
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 g Pecorino
30 ml Weißwein
Ahornsirup, zum Abschmecken
Piment d’Espelette, zum Abschmecken
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Speck in streifen schneiden und mit in die Pfanne geben. Zwiebeln, Knoblauch und Speck mit Weißwein ablöschen, dann Tomatenpolpa hinzugeben und etwas einköcheln lassen. Sauce mit Ahornsirup, Piment d’Espelette und Salz abschmecken. Die fertigen Gnocchi in der Sauce schwenken und schließlich den Käse darüber reiben.

Für den Salat:
200 g gemischte Wildkräuter
1 EL Balsamicoessig
1 EL Ahornsirup
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle

Wildkräuter waschen und trocken schleudern. Für das Dressing Olivenöl, Balsamicoessig und Ahornsirup vermengen und mit Salz abschmecken. Dressing und Salat vermengen.

Für den Chip:
2 dünne Scheiben Bauchspeck

Backofen auf 170 Grad Heißluft vorheizen. Speck auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und kross ausbacken. Eine Scheibe davon zerbröseln und über den Salat geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.