

▪ Die Küchen Schlacht – Menü am 17. Dezember 2020 ▪
„3 Pflichtzutaten: Meerrettich, Salsiccia, Grünkohl“ mit Alfons Schuhbeck



Sarah Henke

Salsiccia-Gnocchi mit Meerrettich-Zitronen-Sauce und frittiertem Grünkohl

Zutaten für zwei Personen

Für die Salsiccia-Gnocchi:
400 g mehligkochende Kartoffeln
100 g rohe Salsiccia
1 Ei
100 g Mehl
30 g Hartweizengrieß
Mehl, für die Arbeitsfläche
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln kochen und ausdampfen lassen. Zweimal durch eine Kartoffelpresse geben und Mehl und Hartweizengrieß hinzufügen. Ei trennen und das Eigelb ebenfalls dazugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Salsiccia klein schneiden und aus einem Rest zusätzlich ca. 10 dünne Scheiben schneiden. In der Pfanne alles braten und durch ein Sieb abtropfen lassen. Das Fett in der Pfanne aufheben, um die Gnocchi zum Schluss darin anzubraten. Die Salsiccia-Scheiben erstmal zur Seite stellen.

Das übrige Salsiccia brät nun aus der Pfanne nehmen und klein mixen. Danach unter die Kartoffelmasse rühren. Diese Masse nun auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in kleine Stücke schneiden. Mit den Händen zuerst zu kleinen Kugeln und danach mit einem Holzbrett zu Gnocchi formen. In kochendem Wasser köcheln lassen, bis sie oben schwimmen.

Zum Schluss die Gnocchi in einer heißen Pfanne in dem übrigen Salsiccia-Fett schwenken. Die Salsiccia-Scheiben hinzufügen und vermengen.

Für die Meerrettich-Zitronen-Sauce:
1 Schalotte
1 Zitrone
100 ml Sahne
3 cm Meerrettich
1 EL Crème fraîche
1 TL Mehl
Neutrales Öl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte schälen, in Ringe schneiden und in Öl farblos anschwitzen. Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen. Den ganzen Saft zu den Schalotten geben. Mit Mehl bestäuben und mit Sahne auffüllen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zitronenabrieb hinzufügen und etwas Meerrettich hineinreiben. Mit etwas Crème fraîche verfeinern und die Sauce zum Schluss durch ein Sieb geben.

Für den frittierten Grünkohl:
6 Blätter junger Grünkohl
Salz, aus der Mühle
Öl, zum Frittieren

Grünkohlblätter waschen, trockentupfen und in Öl frittieren. Auf einem Papiertuch abtropfen lassen und salzen.

Salsiccia-Gnocchi und gebratene Salsiccia-Scheiben auf Tellern anrichten und mit der Sauce begießen. Mit frittiertem Grünkohl garnieren und servieren.