▪ Die Küchenschlacht – Menü am 04. Juni 2019 ▪
Vorspeise mit Johann Lafer

Silvia Fernandes

Spinat-Oliven-Gnocchi und Tomatensalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:
50 g Blattspinat
80 g entsteinte grüne Oliven
2 EL Olivenöl
65 g Weißbrot
80 g Quark (20% Fett)
30 g Parmesan
1 EL Milch
1 Ei
Mehl, zum Bestäuben
Salz, aus der Mühle

Blattspinat putzen, waschen und in einem Topf in reichlich Salzwasser ca. 10 Sek. blanchieren. Sofort in eiskaltem Wasser abschrecken, gut abtropfen lassen, sehr fest ausdrücken und fein pürieren.

Oliven mit Olivenöl fein pürieren. Weißbrot entrinden und zerbröseln. Parmesan reiben. Quark durch ein feines Sieb streichen. Mit geriebenem Parmesan, Mehl, Ei sowie 2 EL Spinatpüree, dem Olivenpüree und dem Weißbrot zu einem glatten Teig verrühren.

Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Die Arbeitsplatte mit Mehl bestäuben. Den Teig darauf mit bemehlten Händen zu Rollen formen. Diese in Stücke schneiden und zu olivenförmigen Gnocchi formen. Die Gnocchi im heißen Wasser ziehen lassen, bis sie oben schwimmen. Herausnehmen, kurz abschrecken und gut abtropfen lassen.

Für den Tomatensalat:
80g entsteinte schwarze Oliven
2 Tomaten
2 Knoblauchzehen
1 Schalotte
2 EL Olivenöl
60 g Parmesan
2 glatte Petersilienzweige
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schwarze Oliven halbieren.

Die Tomaten über Kreuz einritzen, kurz mit heißem Wasser überbrühen, abschrecken und enthäuten. Anschließend vierteln, entkernen und in feine Streifen schneiden.

Knoblauchzehen und Schalotte abziehen, in feine Würfel schneiden und in Olivenöl in einer Pfanne anbraten, bis sie leicht Farbe angenommen haben. Die Oliven untermischen. Die Gnocchi vorsichtig unterheben und kurz mit braten. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Tomatenstreifen kurz mit dünsten. Parmesan reiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken.

Das Gericht auf Tellern anrichten. Parmesan darüber hobeln und alles mit Petersilie bestreuen.