



# Gnocchi mit Morchel-Sauce

Rezept von Mario Kotaska

## Zutaten (für vier Portionen):

### Gnocchi

700 g Kartoffeln, mehlig kochend

200 g Mehl

4 EL Hartweizengrieß

1 Eigelb

Muskatnuss

Bärlauch

1 EL Olivenöl

### Morchel-Sauce

300 g Morcheln

2 EL Butter

Salz, Pfeffer

1 Zwiebel

150 ml weißer Traubensaft

200 ml Sahne

100 g geriebener Parmesan

Bärlauch

1 EL Speisestärke

## Zubereitung (20 Minuten, ohne Garzeiten):

Die Morcheln putzen und falls nötig auch waschen (sie können Sand und Erde enthalten), dann gut trocknen lassen. Die Füße abschneiden, ansonsten die Pilze im Ganzen lassen - nur klein schneiden, wenn sie zu groß sind. Die Füße zu einem kräftigen Sud kochen.

Die Kartoffeln schälen und in Salzwasser aufsetzen. Mindestens 30 Minuten kochen, sodass sie sehr weich sind.

In der Zwischenzeit die Butter bräunen und mit Salz und Pfeffer würzen. Darin die Morcheln anschwitzen und auch sie salzen. Fein gehackte Zwiebeln zugeben, dann mit dem Morchel-Sud ablöschen. Mit Traubensaft sowie Sahne auffüllen und köcheln lassen.

Die Kartoffeln abschütten und ausdampfen lassen. Dann stampfen oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Noch warm weiterverarbeiten: Mehl, Grieß und das Eigelb zugeben, würzen mit Muskatnuss. Die Masse gut vermischen und in zwei Teile teilen. Die Hälfte des Teiges mit Bärlauch einfärben, der mit etwas Öl gemörsert oder gemixt wurde. Bei Bedarf weiteres Mehl einarbeiten, um die Feuchtigkeit des Teiges zu steuern.

Nun aus der Masse Gnocchi formen: Erst auf einer bemehlten Arbeitsfläche vorsichtig lange Rollen formen, dann mit einer Teigkarte gleichmäßige Stücke abstechen. Weißen und grünen Gnocchi kann man unterschiedliche Formen geben, wenn man mag. Die typischen Streifen erzeugt man mit einer Gabel.

Die Gnocchi in stark gesalzenem Wasser (Tipp: etwas Mehl oder Grieß in das Wasser geben) für etwa zehn Minuten köcheln lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Dabei aber nicht wallend kochen, sondern eher simmern.

Kurz vor dem Servieren geriebenen Parmesan in die Sauce einrühren und mit fein geschnittenem Bärlauch verfeinern. Bei Bedarf etwas Speisestärke anrühren und damit die Sauce zur gewünschten Konsistenz abbinden.

Gnocchi abschütten und mit Morchel-Sauce servieren.