



Maren Janich

Rote-Bete-Gnocchi mit hellem Balsamico-Schaum, gebratenen Steinpilzen und Walnuss-Topping

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:

250 g vorwiegend festkochende
Kartoffeln
100 g vorgekochte Rote Bete
Vegane Butter, zum Anbraten
200 ml Rote-Bete-Saft
100 g Semolina
115 g Mehl
2 EL Kartoffelstärke
Muskatnuss, zum Reiben
¾ TL Salz

Die Kartoffeln schälen und kochen. Semolina, Mehl und Kartoffelstärke vermengen. Salz und Muskatnuss dazugeben. Vorgegarte Rote Bete pürieren. Weiche Kartoffeln pressen und zusammen mit dem Rote-Bete-Püree unter die trockenen Zutaten kneten bis ein homogener, kaum klebriger Teig entsteht. Nach Bedarf noch etwas Wasser oder Mehl hinzugeben. Den Teig in eine lange Rolle formen und circa 1 cm breite Stücke abschneiden. Daraus Gnocchi formen. Gnocchi in einem Topf mit gesalzenem Wasser sowie dem Rote-Bete-Saft garen. Das Wasser sollte nicht kochen. Die Gnocchi sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen. Gnocchi anschließend in etwas Butter braten, bis sie eine leicht knusprige Oberfläche bekommen

Für den Schaum:

1 Schalotte
150 g vegane Schlagsahne
150 ml Sojamilch
2 EL heller Balsamicoessig
Pflanzenöl, zum Anbraten
Sojalecithin, zum Aufschäumen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte abziehen und fein würfeln. In einem Topf die Schalotte in etwas Öl anschwitzen. Mit Balsamicoessig ablöschen und mit Sahne aufgießen. Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken, durch ein Sieb geben und mit Sojalecithin schaumig schlagen. Sojamilch ebenfalls gut aufschäumen. Die aufgeschäumte Sauce auf dem Teller anrichten und die „Schaumkronen“ zuletzt dazugeben.

Für die Pilze:

100 g Steinpilze
Vegane Butter, zum Anbraten
1 Zweig glatte Petersilie
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze putzen und in Scheiben zurechtschneiden. Pilze in einer Pfanne mit Butter von beiden Seiten anbraten. Petersilie hacken und zu den Pilzen geben. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für das Topping:

50 g Walnüsse
Vegane Butter, zum Anbraten
2 EL Panko
1 Zweig Thymian
Salz, aus der Mühle

Walnüsse und Panko in einer Pfanne leicht anrösten. Butter und Thymian hinzugeben und mit Salz abschmecken.

Für die Garnitur:

3 EL Granatapfelkerne
1 Zitrone, Abrieb
1 Zweig Kerbel

Kerbel hacken. Das Gericht mit Kerbel, Zitronenabrieb und Granatapfelkernen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.