



Thymian-Gnocchi mit Parmesan auf Ragout von Shiitakepilzen

von Armin Rossmeier

Zutaten für 4 Personen

Gnocchi:

600 g Kartoffeln (mehlig kochend)
4 gehäufte EL Maismehl
1 EL fein gerebelten Thymian
3 Eigelbe
3 EL fein geriebener Parmesan
Salz, Pfeffer

Shiitakeragout:

400 g Shiitakepilze (oder andere Zuchtpilze)
100 g feine Zwiebelwürfel
100 g kleine Karottenwürfel
4 EL Olivenöl
1 TL fein gehackten Knoblauch
2 EL Maismehl
150 ml Gemüse- oder Pilzfond
2 EL Schmand
1 EL gehackte Blattpetersilie
Salz, Pfeffer

Topping:

Auf Wunsch mit Trüffelöl beträufeln

Zubereitung:

Kartoffeln als Pellkartoffeln kochen, abschütten und ohne Deckel gut ausdampfen lassen, abpellen und durch die Kartoffelpresse drücken. Eigelbe, Mehl, Thymian und Parmesan zugeben, gut vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Auf bemehltem Brett stangenförmig rollen und circa zwei Centimeter längliche Stücke abschneiden, dezent mit Mehl bestäuben, in kochendes leichtes Salzwasser geben, aufkochen und circa sechs bis acht Minuten auf dem Siedepunkt halten, herausnehmen, mit Öl leicht beträufeln und zugedeckt warm stellen.

Für das Ragout Zwiebel-, Karottenwürfel und Knoblauch in Öl glasig dünsten, die in Scheiben/Streifen geschnittenen Pilze zugeben, gut angehen lassen, mit Mehl bestäuben, vermengen und mit Gemüsebrühe angießen, bissfest garen und leicht einköcheln, den Schmand einrühren, mit Salz, Pfeffer und Petersilie abschmecken.

Ragout auf Tellern anrichten, Gnocchi darauf verteilen, evtl. mit Trüffelöl verfeinern.



Zubereitungszeit ca. 40 Minuten

Dieses Gericht ist ovo-lacto-vegetarisch und glutenfrei.