

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 21. März 2025** ▪
Zusatzgericht von Viktoria Fuchs



Frühlingskräuter-Gnocchi in Salbeibutter

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:

250 g Kartoffeln
 6 Cherrytomaten
 1 Ei
 1 EL Pinienkerne
 15 g gemischte Frühlingskräuter, z.B.
 Kerbel, Schnittlauch, Basilikum,
 Petersilie
 75 g Weizenmehl + Weizenmehl, zum
 Bestäuben
 Muskatnuss, zum Reiben
 2 EL Neutrales Öl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Frühlingskräuter mit etwas Öl und einer Prise Salz fein hacken.

Kartoffeln in reichlich gesalzenem Wasser garkochen. Gut ausdämpfen lassen. Kartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Mehl, Ei und Kräutern zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche zu gleichmäßigen Strängen rollen und mit einer Teigkarte in gleich große Stücke teilen. Die Stücke in der Hand zu einer Kugel formen und sie dann mithilfe eines Gnocchi-Bretts abdrehen. Wer kein Gnocchi-Brett hat, nimmt eine Gabel und drückt mit dem Gabelrücken von oben einmal vorsichtig in die Kugel rein.

Die fertigen Gnocchi in reichlich gesalzenem Wasser ca. 5 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen.



**PROFI
TIPP**

Wenn das Öl beim Hacken direkt zu den Kräutern hinzugegeben wird, verstärkt dieser Vorgang die Farbe und den Geschmack. Außerdem lassen die Kräuter sich so deutlich einfacher auf dem Schneidebrett zusammenhalten!

Für die Salbeibutter:

25 g Butter
 2 Zweige Salbei
 2-3 Blätter Sauerampfer
 1 EL Pinienkerne

Butter in einer Pfanne aufschäumen, Salbei vom Stiel zupfen und hinzugeben. Kurz vor Fertigstellung Sauerampfer hinzugeben. Gnocchi mithilfe einer Schaumkelle aus dem Topf herausnehmen und direkt in die Salbeibutter geben. Pinienkerne hinzugeben und mit anschwitzen. Gut durchschwenken und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis die Butter sich sämig um die Gnocchi legt.

Für die Ganitur:

1 EL ungeröstete Pinienkerne
 Parmesan, zum Reiben

Pinienkerne und gehobelten Parmesan über das fertige Gericht geben.

Das Gericht in tiefen Tellern anrichten und servieren.