



Kartoffel-Kohlrabi-Gnocchi an Tomatensauce

Einmal mehr habe ich bei Roberts lamiacucina abgesehen. Von ihm habe ich auch die Idee übernommen, die Gnocchi nicht mit Mehl sondern mit Kartoffelstärke zu binden. Sie enthält viel weniger Proteine, die verkleistern und die Gnocchi klebrig machen. Auch ist damit der Mehlgeschmack weg. Dieser Gnocchiteig lässt sich sehr gut verarbeiten da er kaum klebrig ist, ein Bemehlen der Arbeitsfläche ist unnötig.

Kartoffel und Kohlrabi sollten möglichst trocken zu Gnocchis verarbeitet werden. Üblicherweise lässt man die Kartoffeln in der noch heißen Pfanne oder im Ofen ausdampfen. Ich habe mich an mein Röstgemüse aus dem Ofen erinnert und habe die geschälten und grob gewürfelten Kartoffeln und Kohlrabi genauso gegart.

Vom Ergebnis war ich sehr angetan, weiche, fluffige Kartoffel-Gnocchi mit dezentem Kohlrabigeschmack. Und gar nix von klebrig, weder auf der Gabel noch im Mund.

Zutaten (2 Portionen)

350g festkochende Kartoffeln (Amandine)
150g Kohlrabi
30g Kartoffelstärkemehl
1 Eigelb
Salz, Pfeffer und Muskatnuss
etwas Olivenöl zum Rösten der
Kartoffeln und Kohlrabi

Tomatensauce:

2dl Passata di Pomodoro
2El Crème fraîche
1Tl Basilikumpesto (ohne Käse)
2Tl Zucker
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Kartoffel und Kohlrabi schälen und in grobe Stücke schneiden, leicht salzen und mit Olivenöl marinieren. Ca. 35 Minuten im Ofen bei 200° rösten bis beides gar ist (Stichprobe mit dem Messerspitz).

Durch ein feine Raffel reiben, Kartoffelstärke und Eigelb zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Masse gut vermischen, aber nicht kneten. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Von Rollen von ca. 1,5 cm Dicke formen und vorsichtig in 2cm lange Stücke schneiden. Mit einer Gabel ganz leicht flachdrücken.

Reichlich Wasser knapp an den Siedepunkt bringen, salzen und Gnocchi hineinlegen. Sie steigen bereits nach ca. 30 Sekunden an die Oberfläche. Noch knapp 2 Minuten ziehen lassen und mit einer Schaumkelle herausheben und auf dem Saucenspiegel anrichten. Etwas Sbrinz (oder Parmesan) darüberreiben und mit Petersilie bestreuen.

Sauce:

Passata aufkochen, Crème fraiche zugeben und gut verrühren, Zucker und Basilikum zugeben, 3-4 Minuten köcheln lassen und mit Salz (oder Kräutersalz) und Pfeffer abschmecken.



