Gnocchi di Castagne - Marroni Gnocchi auf leichter Käsesauce

Zum Herbst und Winter gehören Marroni! "Heissi Marroni" die so gut geeignet sind, bei kaltem Wetter die Fingerspitzen aufzutauen, geben auch in der Küche delikates Gericht, wie zum Beispiel diese Gnocchi, zusammen mit Kartoffeln zubereitet und angerichtet auf einer feinen Käse-Rahmsauce, gewürzt mit etwas Rosmarin.

Ein bischen mehlig waren sie schon, mit der Sauce aber kein Problem. Beim nächsten Mal werde ich dennoch etwas Butter in den Teig mischen.

Zutaten

250g	Kartoffeln festkochend (Amandine)
250g	Marroni
20g	Kartoffelstärke
1Tl	Salz (5g)
2	Eigelbe
	schwarzer Pfeffer und Muskatnuss

Sauce, Garnitur:

150g	reifer Brie
1/2dl	Vollrahm
1/4Tl	Rosmarin gemahlen
1dl	Gemüsebouillon
	schwarzer Pfeffer

2	Datteltomaten
	Olivenöl
	Kräutersalz

Zubereitung

Marroni einschneiden und ca. 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen.

Ofen aufs Maximum vorheizen (250°-300°). Ein Gefäss mit heissem Wasser in den Ofen stellen. Sobald die Temperatur erreicht ist und beim Öffnen des Ofens Dampf entweicht, Marroni abschütten und auf einem Blech in den Ofen geben. Ca. 35 Minuten rösten. Nach 20 Minuten einen "Gutsch" Wasser ins Blech giessen (Achtung, das zischt gehörig, Ofenhandschuh anziehen, ein Topflappen reicht nicht!) und fertig rösten. Marroni noch möglichst heiss schälen.

Damit die Marroni etwas weicher werden, habe ich sie in einem Sieb in den Dampf des kochenden Kartoffelwassers gehängt.

Kartoffeln schälen und in grobe Würfeln schneiden sehr weich garen (ca. 25 Minuten). Wasser abgiessen und Kartoffelwürfel in der noch heissen Pfanne unter Rütteln etwas ausdampfen lassen. Kartoffeln durchs Passe vite treiben.

Marroni fein zu mahlen ist gar nicht so einfach, sie sind zu hart fürs Passe vite, im Mixer werden sie zu Brei. Ich hab sie 2x durch die Trommelraffel der Kenwood getrieben (gut wenn man eine hat).

Kartoffeln, Marroni und Kartoffelstärke mischen. Eigelbe dazugeben, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen (1 Tl Salz war gut) und wieder vermischen. Der Teig soll gut vermischt aber nicht geknetet werden, das geht gut mit einer Gabel.

Ca. 1,5-2cm dicke ca. 10 cm lange Rollen formen. Stücke von 2cm Länge abschneiden. Zwischen den Handflächen zu Kugeln formen und zum Schluss mit einer Gabel leicht flach drücken, so dass man das Muster der Zinken sieht. Bis zum Garen ca. 1 Stunde abgedeckt auf einem mit Griess bestreuten Teller ruhen lassen.

Sauce, Garnitur, Anrichten

Gemüsebouillon erhitzen, Rahm einrühren, Brie von der Rinde befreien und in Stückchen schneiden und zugeben. Leicht köchelnd und unter ständigem Rühren den Käse schmelzen lassen. Mit etwas Pfeffer abschmecken. Ca. 1/2 Tl Maizena mit kaltem Wasser anrühren und nach und nach in die köchelnde Sauce zugeben bis sie leicht bindet. Bis zum Anrichten sauce immer wider rühren, damit sich der Käse nicht am Boden festsetzt.

Tomaten in ca. 1cm kleine Würfel schneiden und in heissem Olivenöl anbraten, zwei, dreimal wenden, mit Kräutersalz würzen, Temperatur zurückstellen und die Tomaten ein paar Minuten dünsten lassen.

Gnocchi in knapp kochendem Wasser (ohne Salz) ca. 7-10 Minuten ziehen lassen.

Sobald die Gnocchi gar sind, Sauce in flache, vorgewärmte Teller geben. Gnocchi mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen und auf den Saucenspiegel legen. Gedünstete Tomätchen darüber verteilen und zum Schluss mit grob gehackter Petersilie bestreuen.

Links der beste Brie vom Sternenberg, Käserei Preisig. Die Marroni, erste Qualität aus dem Piemont, hab ich von den Fratelli Sergio am Robenhauser Dorfmarkt gekauft. Die guten Amandine-Kartoffeln sind aus der Migros.

"Heissi Marroni!"

Marroni im Dampf nachgaren

Die fertig gemischte Gnocchi-Masse

Der Teig klebt kaum und kann gut auf einer trockenen Holzfläche bearbeitet werden.