



Mais-Griess-Gnocchi mit Basilikum, dazu Champignonragoût

Gnocchi aus Mais- und Hartweizengriess sind so etwas wie ein guter Kompromiss, sie werden fester als reine Hartweizengriess-Gnocchi, sind trotzdem schön fluffig und lassen sich auch sehr gut zu formstabilen Gnocchis formen. Sie passen auch sehr gut zu saucenreichen Beilagen wie einem Pilzragoût, das auch lediglich mit Champignons zubereitet werden kann. Dazu sollten die Champignons kurz angeröstet werden, das gibt ihnen Geschmack. Sie sollten aber nicht zu lange gebraten und geschmort werden, da sie dabei schnell schrumpfen.

Zutaten (2 Portionen)

80g	Hartweizengriess
80g	Maisgriess (fein)
2dl	Milch
2,5dl	Wasser
1TL	Salz
20g	Butter
1	grosses Ei
20g	geriebener Sbrinz
7-8	Blätter frischer Basilikum
	Tafelbutter zum Braten
250g	Champignons
40g	Zwiebel
4cl	Noilly Prat
1/2Tl	Koriander gemahlen
1dl	Gemüsebouillon
5cl	Vollrahm
	Pfeffer und ev. Salz
	Bratbutter

Zubereitung

Milch, Wasser und Salz aufkochen. Griess und Mais einrieseln lassen und unter kräftigem Rühren 5 Minuten blubbern lassen. Kochplatte ausschalten, Pfanne von der für 2-3 Minuten von der Kochplatte ziehen und einen Deckel auflegen. 20 Minuten auf der Kochplatte quellen lassen.

Basilikum nicht zu fein hacken. Käse, Basilikum, Ei und Butter (in Stücken) unter das Mais-Griess mischen, gut verrühren. Masse ganz auskühlen lassen.

Nicht zu knapp Tafelbutter leicht aufschäumen lassen, mit zwei Löffeln grosse Gnocchis aus der Mais-Griessmasse formen und langsam allseitig anbraten.

Zwiebel hacken. Angetrockneter Teil der Champignonschäfte wegschneiden. Champignons je nach Grösse halbieren oder vierteln.

Nicht zu knapp Bratbutter bis knapp zum Rauchpunkt erhitzen. Zwiebel kurz andünsten, Champignons zugeben und ca. 2-3 Minuten braten lassen, wenden und 1-2 Minuten weiterbraten. Sie sollten leichte Röstspuren zeigen. Mit Noilly Prat ablöschen, Koriander zugeben und etwas einkochen lassen. Bouillon zugliessen und 5 Minuten köcheln lassen. Vollrahm zugliessen, verrühren und mit Pfeffer und ev. Salz abschmecken.





Gnocchis mit 2 Löffeln abstechen und formen



