



## Gnocchi di patate - Kartoffelgnocchi an Salbeibutter

Ein kleines Dilemma ist es schon, einerseits sollten die Gnocchi möglichst fluffig sein, andererseits müssen sie gut zusammenhalten. Mit viel Mehl und Ei halten sie bestimmt zusammen, fühlen sich dann aber zwischen den Zähnen eher klebrig an und bleiben am Gaumen haften. Ei und zusätzliche Stärke, in der Form von Mehl, braucht's, aber nur sorgfältig dosiert.

Das Kartoffelpüree sollte auch möglichst trocken sein, darum werden die Kartoffeln nur im Dampf gegart und anschliessend geschält, gewürfelt und im Ofen nachgetrocknet.

Die Kartoffeln müssen schonend zu einer lockeren Masse verarbeitet werden, man treibt sie durchs Passevite oder durch die Kartoffelpresse, keinesfalls dürfen sie mit einem Mixer püriert werden, das gäbe eine eher leimige Masse.

### Zutaten

400g Kartoffeln festkochend (Amandine)  
20g Kartoffelstärke  
40g Hartweizengriess  
20g braune Butter  
1 Ei  
Muskatnuss, Salz und Pfeffer

### Salbeibutter:

50g Butter  
10 Salbeiblätter

### Zubereitung

Kartoffeln in einem Sieb im Wasserdampf 20 Minuten garen. Noch heiss schälen und in grobe Klötze schneiden. 10 Minuten im auf 90° vorgeheizten Backofen austrocknen

lassen. Noch warm durchs Passevite treiben und auskühlen lassen.

Butter in einem Pfännchen bei guter Hitze schmelzen bis er leicht bräunlich wird und über die Kartoffelmasse geben. Kartoffelstärke, Hartweizengriess und Ei dazugeben, mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und gut vermischen, aber nicht kneten.

1 Stunde ruhen lassen.

Kartoffelmasse auf einer mit Hartweizengriess bestäubten Unterlage zu ca. 1,5cm dicken Rollen formen. Zu ca. 2cm langen Gnocchis schneiden.

Butter bei kleiner Hitze in einem Pfännchen schmelzen, Salbeiblätter in dünne Streifen schneiden und zugeben. Ein paar Minuten ziehen lassen.

Gnocchis in knapp siedendes Salzwasser geben ca. 1,5 Minuten ziehen lassen. Sie steigen an die Oberfläche, sobald sie gar sind, das geht recht schnell. Die Gnocchis dürfen nicht länger im Wasser bleiben, da sie sonst auseinanderfallen.

Gnocchis mit der Schaumkelle aus dem Wasser heben, etwas abtropfen lassen und auf vorgewärmte Teller geben. Mit der heissen Salbeibutter beträufeln und servieren.





*Kartoffeln im Wasserdampf garen*



