



Quark-Gnocchi mit Hagebutte auf Kräuterseitlingen

Die Hagebuttenkonfitüre habe ich am Wetziker Leuenmärt gefunden. Hausgemacht und mit wenig Zucker eingekocht. Sie schmeckte denn auch nicht süss, sondern eher lieblich mit einer feinen Säure unterlegt. Damit eignet sie sich nicht nur als Brotaufstrich, sondern auch zum Kochen. Quarkgnocchi können in vielen Varianten zubereitet werden, also auch mit Hagebutten. Um den Geschmack der Hagebutten zu unterstützen, habe ich dem Teig nicht zu knapp mildes Paprika zugegeben.

Die Hagebutten-Gnocchi schmecken an einer einfachen Sauce ausgezeichnet, zusammen mit Pilzen und Würzelgemüsen lässt sich mit ihnen auch ein schöner, herbstlicher Vegiteller anrichten, oder sie eignen sich als nicht alltägliche Beilage zu Wildgerichten.

Zutaten (2-3 Portionen)

200g	Quark halbfett
2	grosse Eier
100g	Hagebuttenkonfitüre
	mit sehr wenig Zucker
2Tl	Paprika mild
5g	Salz (1 Tl)
50g	Hartweizengriess
140g	Weissmehl
20g	Tafelbutter
	Bratbutter

Sauce:

50g	Kräuterseitlinge
1/2	kleine Zwiebel
1	gute Handvoll glatte Petersilie
1dl	Gemüsebouillon

5cl Vollrahm
Bratbutter
Pfeffer

Zubereitung

Quark, Eier, Hagenbuttenkonfitüre, Paprika und Salz mit dem Schwingbesen gut verrühren. Hartweizengriess mit dem Schwingbesen einrühren. 140g Mehl einrühren und sehr gut durchrühren. Es sollte ein zähflüssiger Teig entstehen, der nur langsam vom Schwingbesen fliesst. Allenfalls noch etwas Mehl dazumischen. Butter schmelzen und unterrühren. Teig 1 Stunde stehen lassen.

Petersilie eher grob hacken, ein paar Blätter zur Dekoration beiseite legen.

Kräuterseitlinge in grobe Stücke schneiden und mit der Zwiebel ca. 6-7 Minuten in Bratbutter dünsten. Mit Noilly Prat ablöschen und etwas einkochen lassen. Petersilie zugeben und Bouillon dazugiessen. Ca. 10-15 Minuten köcheln lassen. Kurz vor dem Anrichten Rahm einrühren und mit Pfeffer abschmecken.

Salzwasser bis knapp zum Siedepunkt erhitzen. Gnocchiteig in einen Spritzsack ohne Tülle abfüllen, die Öffnung sollte ca. 1,5cm gross sein. Teig ins heisse Wasser drücken, dabei mit einem nassen Messer nach jeweils nach ca. 2cm kappen (so klebt der Teig nicht an). Die Gnocchis sinken zuerst auf den Boden und steigen nach 1-2 Minuten an die Oberfläche. Sobald alle Gnocchis an der Wasseroberfläche schwimmen, weitere 1-2 Minuten ziehen lassen. Gnocchis mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen.

Man könnte die erwellten Gnocchis direkt anrichten, ich habe sie aber etwas auskühlen lassen und danach kurz in Bratbutter geschwenkt.

Sauce anrichten und die Gnocchis darauf legen, mit dem beiseite gelegten Peterli dekorieren.



Gnocchiteig noch ohne Mehl



Zähflüssiger Gnocchiteig





