

Vorgehensweise für die Gnocchi



Ein vegetarisches Rezept von Martina De Michele aus dem Restaurant Fiore di Pietra del Monte Generoso.

Zubereitung



Benötigte Zeit

ca. 120 Minuten



Schwierigkeitsgrad

Mittel - Für Fortgeschrittene



Menge

4 Personen

Eigenschaften



Teller

Vegi - Gnocchi



Typisches Produkt

Datteltomate - 0 km



Geeignet für

Sommer - leichtes Mittagessen

ZUTATEN

Gnocchi

- 1 kg Kartoffeln
- 1 mittleres Ei
- 300 g Mehl 00
- 2 Zweige Rosmarin
- Feines Salz q.s.
- Olivenöl

Confit-Datteltomaten

- 300 g Datteltomaten
- Salz, Zucker
- Rosmarin

Tomatenmousse

- 300 g Tomatensaft
- 16 g Kaltstabilisator
- 3 g Xanthan
- Salz und Pfeffer q.s.

ZUBEREITUNG

Gnocchi

1. Die Kartoffeln waschen, schälen und in reichlich Salzwasser kochen. Dann abkühlen lassen, zerdrücken und in eine Schüssel geben.
2. In der Zwischenzeit den Rosmarin in Öl anbraten, das zu der Mischung gegeben wird.
3. Dann das Mehl, den Rosmarin und eine Prise Salz zu den Kartoffeln geben und zu einem glatten Teig kneten.
4. Das Backbrett bemehlen und den Teig mit einem Nudelholz zu einer etwa 2 cm dicken Platte ausrollen, gegebenenfalls auch das Nudelholz bemehlen. In Streifen schneiden und mit den Händen aufrollen; mit einem Messer möglichst gleich grosse Stücke abschneiden und die so entstandenen Gnocchi auf einem bemehlten Backblech aufbewahren.

Confit-Datteltomaten

1. Waschen Sie die Datteltomaten und schneiden Sie sie mit der Schnittfläche nach oben in.
2. zwei Hälften Auf ein zuvor mit Öl eingefettetes Backblech legen und mit Zucker, Salz und gehacktem Rosmarin bestreuen.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 70° 4 Stunden oder bei 140° 2 Stunden lang backen.

Tomatenmouse

1. Den gefilterten Tomatensaft mit Salz und Pfeffer würzen und mit Stabilisator und Xanthan vermischen, dann den Siphon mit 1 Kanister füllen und beladen.

Servieren

Die Gnocchi in kochendem Salzwasser kochen und in der Zwischenzeit eine Haselnussbutter in einer leicht gesalzenen Pfanne zubereiten. Die Confit-Datteltomaten hinzufügen, die in der Butter Geschmack annehmen und ihre leicht süsse Essenz abgeben. Die Gnocchi in der gleichen Pfanne mit einem Esslöffel Kochwasser abtropfen lassen. Vorsichtig umrühren, damit die Haselnussbutter luftig und dickflüssig wird. Die Gnocchi auf einem Teller anrichten und das Tomatenwasser in der Mitte abtropfen lassen oder abwechselnd kleine Spiesse formen. Nach Belieben mit ein paar weiteren Confit-Datteltomaten oder einem Rosmarinweig dekorieren.