

Bärlauch-Gnocchi



Zutaten

250 g Bärlauch
3 Esslöffel Olivenöl
Salz, schwarzer Pfeffer, aus der Mühle
2 Stück Eier, klein
400 g Ricotta
150 g Parmesan, gerieben
140 g Mehl
Mehl, zum Wenden der Gnocchi
125 g Butter

Zubereitung

Für 4 Personen

1. Den Bärlauch nur ganz kurz kalt abspülen und die Stiele entfernen. Auf einem Küchentuch auslegen und trockentupfen. Die Blätter in feine Streifen schneiden.
2. In einer beschichteten Bratpfanne das Olivenöl erhitzen. Den Bärlauch darin unter Wenden nur so lange dünsten, bis er zusammengefallen ist. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auskühlen lassen.
3. In einer Schüssel die Eier gut verquirlen. Ricotta, Parmesan und vorerst 100 g Mehl (1) untermischen. Je nach Konsistenz des Ricottas – eher feucht oder trocken – muss nochmals Mehl dazugegeben werden. Den Bärlauch beifügen und die Masse pikant mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Einen tiefen Teller mit Mehl (2) bereitstellen. Aus der Ricotta-Bärlauch-Masse mit Hilfe von 2 Teelöffeln, die man immer wieder in heisses Wasser taucht, baumnussgrosse Bällchen abstechen und sorgfältig im Mehl wenden.
5. Den Backofen auf 100 Grad vorheizen und eine Platte mitwärmen.
6. In einer grossen Pfanne reichlich Salzwasser aufkochen. Die Herdplatte auf kleinste Stufe schalten. Die Gnocchi in 2–3 Portionen sorgfältig hineingleiten und etwa 3 Minuten ziehen lassen. Wichtig: Das Wasser darf auf keinen Fall kochen, sonst zerfallen die Gnocchi. Dann mit einer Schaumkelle herausheben, auf die vorgewärmte Platte geben und im 100 Grad heissen Ofen warm stellen. Vor jeder Portion Gnocchi das Wasser wieder kurz sprudelnd aufkochen.
7. Gleichzeitig mit dem Kochen der Gnocchi in einem Pfännchen die Butter aufschäumen und ganz leicht bräunen lassen. Über die angerichteten Gnocchi träufeln und diese sofort servieren.

Tipp: Ricotta kann in der Konsistenz sehr unterschiedlich sein: Sehr jung ist er fast quarkähnlich, etwas gelagert kann er bröselig bis trocken sein. Davon sowie von der Grösse der verwendeten Eier hängt die Mehlmenge ab, die den Gnocchi beigegeben werden muss. Am besten macht man ein Probe- Gnocchi, das man im Salzwasser vorkocht, um die Festigkeit zu prüfen.