

Spargelragout mit Basilikum-Gnocchi

Von: Beate Rothärmel
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 60 Min.

Zubereitung

Basilikumblätter zupfen und fein hacken. Kartoffeln schälen, im Salzwasser kochen und ausdämpfen lassen. Durch eine Presse drücken und in einer Schüssel mit gehacktem Basilikum, Grieß, Stärke, Mehl, Eiern und Salz verkneten.

Vom Teig jeweils eine Handvoll zu einer dünnen Rolle formen und mit einem Teigabstecher schräg kleine Stücke abschneiden. Die Teigstücke auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu kleinen, ca. 2 cm großen Knödeln formen und über eine Gabel rollen.

Die Gnocchi auf einem mit Grieß bestäubten Blech zwischenlagern und anschließend in kochendem Salzwasser garen. Wenn die Gnocchi an die Wasseroberfläche steigen, sind sie fertig und können vorsichtig mit einem Schöpflöffel herausgenommen werden. Die Gnocchi in aufgeschäumter Butter goldgelb braten.

Spargel und Möhren waschen und schälen. Aus den Spargelschalen, Salz und Zucker einen kräftigen Fond herstellen und einreduzieren.

Möhren und beide Spargel getrennt mit einem Sparschäler längs in breite Streifen schälen. Schalotten schälen und längs in feine Streifen schneiden.

Butter in einer Pfanne aufschäumen lassen. Schalotten, den weißen Spargel, die Möhren und zum Schluss den grünen Spargel nacheinander hineingeben und anschwitzen. Mit dem bereitgestellten Spargel-Möhren-Fond ablöschen und mit Sahne verfeinern. Sahne leicht einreduzieren und mit Zitronenpfeffer und -saft abschmecken.

Einkaufsliste

300 g weißer Spargel
300 g grüner Spargel
250 g dicke Möhren
6,0 g Jodsalz
10 g Zucker
40 g Bananenschalotten
40 g Butter
160 g H-Schlagsahne (30 % Fett)
4 g grober Zitronenpfeffer
Zitronensaft

Zutaten Gnocchi

10 g Basilikum
400g mehlig kochende Kartoffeln
8 g Jodsalz
60 g Weichweizengrieß
60 g Speisestärke
60 g Weizenmehl (Type 405)
1 Eigelb
1 Ei
40 g Butter