



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Hausgemachte Gnocchi mit Salbeibutter

Lammracks mit Safran-Limetten-Risotto

Marronimousse mit Waldbeerensauce und Bitterorangenmarmelade

Zutaten:

Zubereitung:

Hausgemachte Gnocchi mit Salbeibutter

750 g	Kartoffeln	mehlige Qualität
1 Stk.	Ei	verklopft
50 g	Parmesan	gerieben
1 Prise	Muskat	
1-1.5 TL	Salz	
250 g	Mehl ca.	

Kartoffeln in der Schale weich kochen, noch heiss schälen und passieren, auskühlen lassen.

Ei, Parmesan unter die Kartoffelmasse rühren und gut mit Muskat und Salz abschmecken.

Mehl gut daruntermischen. Den feuchten Teigkurz ruhen lassen.

Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Aus dem Kartoffelteig fingerdicke Stangen formen. Stangen mit einem Teigschaber in ca. 2 cm lange Stücke teilen. Mit Daumendruck über den Zinken einer Gabel rollen, sodass auf einer Seite ein Rillenmuster entsteht. Gnocchi mit Mehl bestäuben und auf einem Blech verteilen. Bis zum garen kühl stellen.

	Salzwasser	nur schwach gesalzen
	Bratbutter	
1 Bund	Salbei	

In einer Pfanne das Salzwasser zum Kochen bringen. Die Gnocchi portionenweise darin ziehen lassen. Sie sind gar, wenn sie an die Oberfläche steigen. Abgetropft in einer vorgewärmten Schüssel zugedeckt warm halten. Event. etwas Parmesan zwischen die Gnocchi-Portionen streuen.

Die Bratbutter in einer Bratpfanne erhitzen, Salbeistreifen zugeben und anschliessend die Gnocchi goldgelb braten.

In tiefen Tellern anrichten und nach belieben Parmesanspäne darüberstreuen.