



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Für 10 Personen

Spinat-Ricotta-Gnocchi

1000	g	Blattspinat blanchiert
625	g	Ricotta abgetropft
3	Stk	Ei
200	g	Pecorino gerieben
2.5	EL	Mehl
		Salz, Pfeffer
1000	g	Fleischtomaten
10	Stk	Basilikumzweige, Blättchen in Streifen geschnitten
		Olivenöl, Salz, Pfeffer
		Basilikumblätter garnitur

Chochete vom 18. Oktober 2012, B15-Event-Vorbereitung

Apéro: Flammenkuchen (Tisch 4)

Amuse-Bouche: Pilzragout mit Blätterteig (Tisch 3)

Suppe: Kürbissuppe mit Orangencroutons (Tisch 1)

Fischgang: Heissgeräucherter Lachs mit Avocado-Mango-Salsa (Tisch 1)

Vorspeise: Spinat-Ricotta-Gnocchi (Tisch 4)

Sorbet: Hugosorbet mit Prosecco (Tisch 4)

Hauptgang: Wildschweinbraten mit Rosmarin-Kartoffelpüree (Tisch 2)

Dessert: Marinierte Pfirsiche mit Passionsfrüchten (Tisch 2)

Für die Gnocchi den blanchierten Spinat gut abdrücken, hacken und mit Ricotta, Ei und Pecorino mischen. Je trockener der Spinat ist, desto weniger Mehl braucht man. Mehl vorsichtig dosiert begeben und mit Salz und Pfefferwürzen. Mit zwei Löffeln Quenelles formen und in knappsiedendes Salz-wasser geben. Die Gnocchi sind gar, wenn sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Siebkelle herausnehmen, sofort servieren oder im auf 50° C vorgeheizten Backofen warmstellen.

Tomatenhaut für Rose im Hauptgang verwenden. Für die Tomaten Öl in eine Pfanne geben, Tomaten begeben, erhitzen und die Basilikumstreifen darunter mischen. Abschmecken, mit den Gnocchi auf warme Teller anrichten, mit Basilikum garnieren.

Anmerkung:

Die Herstellung dieser Gnocchi ist denkbar einfach, einzig die Dosierung des Mehls verlangt etwas Fingerspitzengefühl. Hilfreich ist, die Löffel zwischen-durch ins heiße Wasser zu tauchen, oder gleich von Anfang an mit Spritzsack zu arbeiten. Das Rezept eignet sich für viele Varianten:

Parmesan oder Sprinz anstatt Pecorino, die Blätter des Krautstiels anstatt Spinat.

Und den Tip für Pasta-Liebhaber: Mit dieser Spinat-Käse-Masse lassen sich Ravioli, Cannelloni und Co. vorzüglich füllen.