

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 26. April 2021** ▪
Leibgericht mit Nelson Müller



Eva Ebeling

Gnocchi mit Salbeibutter, Ofen-Tomaten und geschmortem Bittersalat mit Orangenfilets

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:

500 g mehlig kochende Kartoffeln
 3 Eier
 250 g Mehl
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Kartoffeln schälen, in grobe Stücke schneiden und kochen.

Abgießen und ausdämpfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken. Zwei Eier trennen und dabei das Eigelb auffangen.

Kartoffelmasse mit Mehl, 2 Eigelben und einem ganzen Ei verkneten, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Eine Rolle aus dem Teig formen und in gleichmäßige Stücke schneiden. Diese zu Gnocchi rollen und mit einer Gabel von beiden Seiten etwas eindrücken. In kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten garen bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

Für die Salbeibutter:

1 Bund Salbei
 200 g Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salbei abrausen und trockenwedeln. Butter in einer Pfanne zerlassen, Salbeiblätter darin braten und die Gnocchi dann in der gebräunten Butter etwas anrösten. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Ofen-Tomaten:

Ca. 8 Kirschtomaten an der Rispe
 1 Knoblauchzehe
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 Olivenöl, zum Beträufeln
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten waschen und trockentupfen. In eine kleine Auflaufform geben, mit Olivenöl beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Rosmarin und Thymian abrausen, trockenwedeln und auf die Tomaten geben.

Knoblauch ebenfalls dazugeben. In den vorgeheizten Ofen geben und schmoren lassen.

Für den geschmorten Bittersalat:

1 länglicher Radicchio Trevisiano
 1 Chicorée
 50 g Frisée-Salat
 1 Orange
 1 Knoblauchzehe
 2 EL Birnen-Balsamicoessig
 2 Zweige Thymian
 Olivenöl, zum Beträufeln
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Thymian abrausen und trockenwedeln. Knoblauch zerdrücken. Frisée-

Salat waschen und trockenschleudern. Radicchio und Chicorée putzen und halbieren. Radicchio mit der Schnittkante nach oben auf ein

Backblech legen, Thymian auflegen, mit Olivenöl beträufeln, Knoblauch dazulegen und im vorgeheizten Ofen garen bis der Radicchio leicht knusprig wird. Ca. 10 Minuten nach Backzeit des Radicchio den Chicorée mit auf das Blech legen, ebenfalls mit Olivenöl beträufeln und fertig garen.

Orange unter heißem Wasser abspülen und die Schale abreiben.

Anschließend Orange schälen und filetieren. Dabei den Saft auffangen.

Birnen-Balsamicoessig, Orangensaft und 4 Esslöffel Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Frisée-Salat mit ca. 2/3 des Dressings marinieren.

Geschmorten Salat aus dem Ofen nehmen und Orangenfilets darauf platzieren. Mit restlichem Dressing beträufeln und mit Orangenabrieb bestreuen.

Für die Garnitur: Parmesan reiben und die Gnocchi damit garnieren.
100 g Parmesan

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.