

Hier und heute



Hausgemachte Gnocchi mit Bärlauchsoße, jungen Erbsen und Zuckerschoten

Fabian Timmer serviert seine selbstgemachten Gnocchi mit cremiger Bärlauchsoße. Erbsen und Zuckerschoten runden das Ganze süß ab.

Das Rezept

von Fabian Timmer für vier Personen

Zutaten für die selbstgemachten Gnocchi

- 1 kg mehlig kochende Kartoffeln
- 200-250 g Mehl
- 1 Eigelb
- 10 g Salz
- etwas frisch geriebene Muskatnuss
- 20 g Butter (für die Gnocchi)

Zutaten für die Bärlauchsoße

- 80-100 g Bärlauch
- 1 Schalotte (ca. 30 g)
- 150 ml Sahne
- 50 ml Weißwein
- 30 g Butter
- Salz, Pfeffer
- 1-2 TL Zitronensaft

Zutaten für das Gemüse

- 150 g junge Erbsen
- 150 g Zuckerschoten
- 150 g Hüttenkäse
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung

Kartoffeln kochen oder idealerweise im Ofen garen, pellen und durch die Presse drücken. Mit Eigelb, Salz, Muskat und Mehl rasch zu einem Teig verarbeiten. Rollen formen, portionieren, leicht abdrehen. In siedendem Salzwasser ziehen lassen, bis die Gnocchi aufsteigen. Herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Für die Soße die Schalotte in Butter glasig anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen, Sahne zugeben und leicht reduzieren. Bärlauch zugeben, fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Erbsen und Zuckerschoten kurz blanchieren, dann abschrecken.

In einer großen Pfanne Butter und etwas Olivenöl erhitzen.

Gnocchi darin sanft schwenken, nur leicht erwärmen – keine Farbe nehmen lassen.

Die Oberfläche sollte seidig schimmern. Es sollten sich keine Röstaromen entwickeln.

Fertigstellen

Gemüse zugeben und vorsichtig unterheben.

Mit der Bärlauchsoße nappieren (nicht mehr kochen, damit die Farbe bleibt).

Auf Tellern anrichten und mit Hüttenkäse vollenden.

Hier und heute



Fabian Timmers Tipps

- Die Butter-Olivenöl-Mischung verbindet Geschmack mit Stabilität (Butter allein würde zu schnell bräunen).
- Gnocchi direkt aus dem Wasser in die Pfanne geben. Die Stärke sorgt für Bindung und bessere Emulsion.
- Soße nur unterziehen, nicht aufkochen, so bleibt die leuchtend grüne Farbe erhalten.
- Ein paar Tropfen grünes Öl (z.B. Bärlauchöl) zum Finish.