

# Hier und heute

## **Selbstgemachte Gnocchi mit Käsesauce**

Spitzenkoch Alexander Wulf zeigt, wie man Gnocchi ganz einfach selbstmacht. Dazu serviert er eine cremige Käsesauce – das perfekte Wohlfühlessen für kühle Herbsttage.

### **Das Rezept**

von Alexander Wulf für zwei Personen

## **Selbstgemachte Gnocchi mit Blauschimmelkäsesauce garniert mit Rucola, getrockneten Tomaten und Schinken**

### **Zutaten für die Gnocchi**

- 400 g mehlig kochende Kartoffeln
- 100 g Mehl
- 1 Ei
- Salz, Pfeffer, Muskat
- etwas Speisestärke für die Arbeitsfläche

### **Zutaten für die Blauschimmelkäsesauce**

- 150 g Blauschimmelkäse
- 150 ml Sahne
- 1 Lorbeerblatt
- 50 ml Weißwein
- 2 Schalotten, in Würfel geschnitten
- 1 EL Butter
- 1/2 Knoblauchzehe kleingeschnitten
- Abrieb einer Zitrone
- 3 EL Schnittlauch, kleingeschnitten
- 1 TL Ingwer, geschält und kleingehackt

### **Zutaten zum Garnieren**

- Rucola, getrocknete Tomaten, roher Schinken und Parmesan

### **Zubereitung**

Die ungeschälten Kartoffeln im Backofen bei 140 Grad ca. 50 Minuten garen. Je nach Größe brauchen sie entsprechend kürzer oder länger. Mit einem Zahnstocher testen ob sie gar sind. Anschließend die Kartoffeln pellen und in eine Schüssel pressen. Mit Mehl, Salz, Pfeffer, Muskat und dem Ei vermengen. Dabei rasch vorgehen, weil die Masse sonst zu klebrig wird. Nun zu kleinen Bällen formen und mit einer Gabel andrücken, damit sie die typisch Form mit den Rillen bekommen.

In Salzwasser kurz aufkochen und dann ca. zwei Minuten ziehen lassen. Die fertigen Gnocchi mit einem Schaumlöffel herausholen, auf ein Blech geben und abkühlen lassen, anschließend in etwas Butter braun anbraten.

### **Blauschimmelkäse-Sauce**

Die Schalotten, Ingwer, Knoblauch und das Lorbeerblatt in Butter anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen, kurz einkochen. Dann den Käse dazugeben und mit Sahne aufgießen. Kurz auf ca. 90 Grad erhitzen und zur Seite stellen. Mit Zitrone und Schnittlauch verfeinern. Die Gnocchi dazugeben und kurz in der Sauce schwenken.

# Hier und heute



Mit etwas Rucola, getrockneter Tomate und rohem Schinken anrichten.

Nach Gusto noch mit geriebenem Parmesan und etwas Blauschimmelkäse dekorieren.

**Tipp:** Wer keinen Blauschimmelkäse mag, kann auch Brie oder alten Gouda verwenden.