

Rezept

Selbstgemachte Gnocchi mit Pilzragout

Ein Rezept von Selbstgemachte Gnocchi mit Pilzragout, am 26.04.2024

Zutaten

500 g mehligkochende Kartoffeln	Salz
50 g Ricotta	2 Eigelb
150 g Mehl	50 g Hartweizengrieß
1 EL Speisestärke	Pfeffer
frisch geriebene Muskatnuss	Mehl zum Arbeiten
400 g gemischte Pilze (z. B. Steinpilze, Pfifferlinge, Champignons)	2 Stängel Petersilie
50 g Butterschmalz	2 Schalotten
200 g Sahne	75 ml Madeira (oder 1-2 EL Sojasauce)
Salz	100 ml Geflügel- oder Gemüsebrühe
1 TL Speisestärke	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min
Pro Portion Ca. 640 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und mit Schale in reichlich Salzwasser in ca. 25 Min. weich kochen. Dann abgießen und etwas abkühlen lassen.
2. Die Kartoffeln pellen und durch die Kartoffelpresse in eine Schüssel drücken. Mit Ricotta, Eigelben, Mehl, Grieß und 1 EL Speisestärke zu einem glatten Teig verkneten. Die Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen.
3. Den Gnocchiteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu daumendicken Rollen formen. Die Rollen in ca. 3 cm große Stücke schneiden, diese oval formen und mit einer Gabel einkerben.
4. Die Gnocchi in reichlich kochendem Salzwasser in 3-4 Min. garen. Dann mit einer Schaumkelle herausheben, kalt abschrecken und abtropfen lassen.
5. Für das Ragout die Pilze putzen, abreiben und je nach Größe halbieren oder vierteln. Die Petersilie abbrausen und trocken schütteln, die Blätter fein hacken. Die Schalotten schälen und fein würfeln.

6. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Pilze darin 2-3 Min. braten, dann mit dem Madeira ablöschen. Die Sahne und Brühe dazugießen und offen bei mittlerer Hitze in ca. 5 Min. etwas einkochen lassen.
-
7. Das Pilzragout mit Salz und Pfeffer würzen. 1 TL Speisestärke mit etwas kaltem Wasser verrühren und unter die Pilze rühren. Das Ragout kurz aufkochen. Gnocchi und Petersilie untermischen. Das Ragout sofort servieren.