

Rezept

Steinpilz-Gnocchi

Ein Rezept von Steinpilz-Gnocchi, am 08.12.2025

Zutaten

750 g	mehligkochende Kartoffeln	Salz
20 g	getrocknete Steinpilze	200 g frische Steinpilze
2	Schalotten (ca. 60 g)	3 EL Rapsöl + Öl für die Form
	Vanille-Pfeffer (ersatzweise schwarzer Pfeffer)	frisch geriebene Muskatnuss
	Cayenne	1 Bund glatte Petersilie
1 TL	abgeriebene Bio-Zitronenschale	2 Eigelbe
100 - 120 g	Mehl	100 g Hartweizengrieß
1 EL	Noilly Prat	1 kleines Lorbeerblatt
100 g	eiskalte Butter	schwarzer Pfeffer
	Chili Ancho (ersatzweise Cayenne)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 575 kcal

Zubereitung

1. Die Kartoffeln waschen und in Salzwasser zudeckt 25 - 30 Min. garen. Inzwischen die getrockneten Steinpilze mit 250 ml kochendem Wasser übergießen und ca. 20 Min. ruhen lassen. Die frischen Steinpilze trocken putzen, längs in ca. ½ cm dicke Scheiben schneiden und beiseitestellen.
2. Die gegarten Kartoffeln abgießen und gut ausdampfen lassen. Die eingeweichten Pilze abseihen und gut ausdrücken, die Flüssigkeit durch einen Papierfilter gießen und beiseitestellen.
3. Die ausgedrückten Pilze klein schneiden. Schalotten schälen, klein würfeln und in 1 ½ EL Öl glasig andünsten. Die klein geschnittenen Pilze dazugeben und 2 - 3 Min. bei größerer Hitze unter Rühren braten. Alles mit Salz, Pfeffer, Muskat und Cayenne würzen. Die Petersilie abbrausen, trocken schütteln und hacken. Die Hälfte davon mit der Zitronenschale untermischen.
4. Die Kartoffeln pellen, durch die Presse drücken und mit den Eigelben verrühren. Nach und nach Mehl und Grieß unterkneten, bis der Teig locker und nicht mehr klebrig ist. Die Pilz-Schalotten-Mischung untermischen. Teig nochmals abschmecken.
5. In einem großen Topf Wasser mit Salz zum Kochen bringen. Den Ofen auf 80° vorheizen, eine ofenfeste Form mit etwas Öl ausstreichen und hineinstellen. Den Teig zu knapp 3 cm dicken Rollen formen, davon ca. 2 cm große Stücke abschneiden und portionsweise in das kochende Wasser geben. Sobald die Gnocchi an die Oberfläche steigen, sind sie fertig. Mit der Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen und in die geölte Form geben. Im Ofen warm halten. Mit dem restlichen Teig ebenso verfahren.

6. Für die Pilzbutter die gefilterte Pilzflüssigkeit mit Noilly Prat und Lorbeerblatt aufkochen und auf ca. 70 ml reduzieren. Die Herdplatte ausschalten. Die eiskalte Butter nach und nach in Stückchen unterschlagen, bis die Sauce homogen und cremig ist. Mit Salz, Pfeffer und Chili Ancho abschmecken und warm halten.

7. Die beiseitegestellten frischen Steinpilze im restlichen Öl in ca. 5 Min. rundum goldbraun braten. Salzen und pfeffern. Die Gnocchi aus dem Ofen nehmen, in vorgewärmten tiefen Tellern anrichten, mit der Buttersauce beträufeln und mit der restlichen Petersilie bestreuen. Die gebratenen Pilze daneben anrichten.