

Rezept

Vegane Pastinakengnocchi auf Pfifferlingsrahm

Ein Rezept von Vegane Pastinakengnocchi auf Pfifferlingsrahm, am 26.04.2024

Zutaten

350 g festkochende Kartoffeln	Salz
250 g Pastinaken	frisch geriebene Muskatnuss
60 g Weizenmehl (Type 450)	60 g Speisestärke
300 g Pfifferlinge	4 Schalotten
2 EL neutrales Pflanzenöl	Zimtpulver
40 ml trockener Weißwein	200 ml Gemüsebrühe
400 ml Hafersahne	2 EL Aceto balsamico bianco
Salz	schwarzer Pfeffer aus der Mühle
1-2 TL Agavendicksaft	400 g Pastinaken
2 EL neutrales Pflanzenöl	40 ml trockener Weißwein
1 EL Agavendicksaft	Salz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle	2 EL Semmelbrösel
2 EL grob gehackter Kerbel	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 545 kcal

Zubereitung

1. Für die Gnocchi die Kartoffeln schälen, vierteln und mit Salzwasser bedeckt in ca. 15 Min. gar kochen. Die Pastinaken putzen, schälen, in dicke Scheiben schneiden und 10 Min. mitkochen. Beides in ein Sieb abgießen, etwas abkühlen lassen und gründlich zerstampfen. Das Mus mit 1 knappen TL Salz und Muskatnuss würzen und mit Mehl und Stärke zu einem Teig verkneten. Den Teig zu vier Rollen formen, in 1-2 cm lange Stücke schneiden und den Gnocchi mit Gabelzinken die charakteristischen Rillen verleihen.
2. Für den Pfifferlingsrahm die Pilze gründlich putzen, gegebenenfalls waschen und trocken tupfen. Große Pilze halbieren. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Das Öl in einem Topf erhitzen und Schalotten und Pfifferlinge mit 1 Prise Zimt darin 5 Min. anbraten. Alles mit dem Wein ablöschen, die Brühe angießen, zum Kochen bringen und kurz köcheln lassen. Die Sahne zugeben und die Sauce in 5-7 Min. dicklich einköcheln lassen.
3. Inzwischen in einem Topf reichlich Salzwasser erhitzen und knapp unter dem Siedepunkt halten. Die übrigen Pastinaken schälen und der Länge nach in dünne Spalten schneiden. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und die Pastinaken darin 5-7 Min. anbraten, bis sie schön gebräunt sind.
4. Mit dem Wein ablöschen, etwas einkochen und 3-4 Min. weiterbraten, bis die Pastinaken knapp gar sind. Den Agavendicksaft dazugeben und karamellisieren. Die Pastinaken mit Salz und Pfeffer würzen, die Semmelbrösel dazugeben, kurz mitbraten und die Pastinaken damit überziehen.

5. Die Gnocchi im leicht siedenden Salzwasser in ca. 5 Min. gar ziehen lassen. Den Essig unter den Pfifferlingsrahm rühren und die Sauce mit Salz, Pfeffer und Agavendicksaft abschmecken. Die Gnocchi mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen. Den Rahm auf Teller verteilen, die Gnocchi und die Pastinaken darauf anrichten. Das Gericht mit Kerbel garnieren.