

Rezept

Walnussklöße mit Gorgonzolasauce

Ein Rezept von Walnussklöße mit Gorgonzolasauce, am 27.04.2024

Zutaten

400 g mehligkochende Kartoffeln	400 g Süßkartoffeln
Salz	250 g Walnüsse (mit Schale)
2 Eigelb	ca. 100 g Mehl
40 g Hartweizengrieß	frisch geriebene Muskatnuss
1 Schalotte	3 Stängel Salbei
100 g cremiger Gorgonzola	1 1/2 EL Butter
1 1/2 EL Mehl	1/8 l trockener Weißwein
150 ml Gemüsebrühe	300 g Sahne
Salz	Pfeffer
400 g roter Mangold	100 g Butter

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1025 kcal

Zubereitung

1. Für die Klöße die Kartoffeln und Süßkartoffeln schälen und in Salzwasser in 20-25 Min. weich kochen.
2. Inzwischen die Walnüsse knacken und die Kerne auslösen (ergibt ca. 125 g), diese in einer Pfanne ohne Fett etwas rösten und grob hacken. Den Mangold putzen und waschen, die Stängel längs in Streifen und die Blätter grob schneiden.
3. Für die Sauce die Schalotte schälen und fein würfeln. Den Salbei waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein schneiden. Den Gorgonzola würfeln. Die Butter in einem Topf zerlassen und die Schalotten darin andünsten. Das Mehl dazugeben und 2-3 Min. unter Rühren anschwitzen. Wein und Brühe unterrühren. Die Sahne und den Salbei dazugeben und die Sauce 4-5 Min. köcheln lassen. Gorgonzola untermischen, salzen und pfeffern. Die Sauce warm halten.
4. Die Kartoffeln abgießen und auf der ausgeschalteten Herdplatte ausdampfen lassen, mit dem Kartoffelstampfer fein zerdrücken und auskühlen lassen. Dann Eigelbe, 100 g Mehl, Grieß, Salz und Muskatnuss dazugeben und alles zu einer glatten Masse verkneten. Falls der Teig zu weich sein sollte, noch 1-2 EL Mehl hinzufügen.
5. In einem weiten Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen 18 Klöße formen, dabei jeweils 1 TL gehackte Walnüsse in die Mitte geben. Die Klöße im Wasser siedend 15-20 Min. garen, bis sie an die Oberfläche steigen.

6. Inzwischen die Hälfte der Butter in einer Pfanne zerlassen und die restlichen Walnüsse dazugeben. Die Walnussbutter in ein Gefäß geben und warm halten. Die übrige Butter in der Pfanne zerlassen und die Mangoldstängel darin 4-5 Min. braten. Die Mangoldblätter hinzufügen und 2-3 Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
-
7. Die Walnusssklöße herausheben und mit dem Mangold auf Tellern anrichten. Mit der Walnussbutter und der Käsesauce servieren.