▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27.März 2024 ▪
Vegetarische Küche mit Alexander Kumptner

Anja Steffen

Rote-Bete-Gnocchi mit Kalettes, Rosenkohl und gerösteten Pinienkernen in aromatisierter Butter

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:
500 g mehlig kochende Kartoffeln
1 Ei
2 Liter Rote Bete-Saft
200 g Mehl
100 g Semola
50 g Stärke
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Rote Bete-Saft in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze in einem Topf reduzieren.

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen. Anschließend noch heiß durch die Kartoffelpresse auf eine leicht bemehlte Arbeitsplatte drücken. Kartoffelpüree mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ei zufügen und nach und nach das Mehl einarbeiten bis ein homogener Teig entsteht. Bei Bedarf Semola und Stärke zur zusätzlichen Bindung einkneten. Teig in fingerdicke Röllchen formen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Anschließend über eine Gabel oder ein Gnocchi-Holz rollen. Gnocchi vorsichtig in den siedenden Rote-Bete-Saft geben und bei geringer Temperatur 4 Minuten garziehen lassen. Sobald sie oben schwimmen, mit der Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die Kalettes und Rosenkohl:
150 g Rosenkohl
150 g Kalettes
1 Orange, Abrieb
1 Zitrone, Abrieb
1 Scheibe Ingwer
1 kleine Knoblauchzehe
50 g Parmesan
4 EL Butter
50 g Pinienkerne
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kalettes und Rosenkohl waschen, putzen und die Blättchen abzupfen. Butter mit den Pinienkernen in einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun werden lassen. Kalettes und Rosenkohl darin kurz anschwitzen.

Knoblauch abziehen und leicht andrücken. Zitronen- und Orangeschale reiben und auffangen. Knoblauch, Ingwerscheibe, Orangen- und Zitronenzesten zugeben und 3-4 Minuten bei kleiner Hitze ziehen lassen. Ingwer und Knoblauch herausnehmen.

Parmesan reiben. Gnocchi in die Pfanne geben, mit Salz und Pfeffer würzen und durchschwenken. Parmesan drüber geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.