▪ Die Küchenschlacht – Menü am 11. März 2024
Leibgericht mit Nelson Müller

Emilia Giovanna Süß

Gnocchi mit Spinat-Walnuss-Pesto und gerösteten Walnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für den Teig:
250 g mehligkochende Kartoffeln
1 Ei, Größe S
85 g Weizenmehl,Type 405 + Mehl, zum Ausrollen
20 g Maisstärke
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Kartoffeln schälen und gleichmäßig würfeln. Anschließend in Salzwasser für ca. 8-9 Minuten kochen. Kartoffeln abschütten und im Eisbad für 2-3 Minuten abschrecken kalt abschrecken. Anschließend Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Durchgedrückte Kartoffeln mit Mehl, Stärke und Ei vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer gleichmäßigen Rolle formen und in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Mit etwas Mehl zu Gnocchi formen. Gnocchi in Salzwasser für 4 Minuten kochen.

Für das Pesto:
65 g Babyspinat
1 Zitrone, Abrieb & Saft
30 g Parmesan
1 ½ TL Honig
60 g Walnüsse
½ Bund Basilikum
1/4 Bund glatte Petersilie
100 ml Olivenöl
Chiliflocken, zum Würzen
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat und Kräuter waschen und trockenschleudern. Parmesan reiben. Zitrone heiß abspülen, Schale reiben und auffangen, Saft auspressen und auffangen. Spinat, Kräuter, Parmesan, Walnüsse, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Honig, Olivenöl und 100 ml Wasser in einen Mixer geben und mit Chili, Salz und Pfeffer würzen. Das Ganze zu einem feinen Pesto mixen. Anschließend das Pesto in einer Pfanne erhitzen, Gnocchi hinzugeben und kurz im Pesto ziehen lassen.

Für die Garnitur:
6 Walnüsse
2 essbare Blüten
Chiliflocken, für die Garnitur

Walnüsse hacken und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Gnocchi mit gerösteten Walnüssen, Chili und Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.