

PASTA

Gnocchi di Patata viola con Gamberi



45 Minuten / Schwer / Ein Genusserlebnis

Die Verbindung von schmecken, riechen und sehen. Eine Empfehlung unseres Chefkochs Salvatore für den Herbst. Leckere Gnocchi aus violetten Kartoffeln, eine uralte Kartoffelsorte, die auch als Trüffelkartoffel bekannt ist. Ihr Geschmack ist würzig und nussig und ist der Hauptakteur unseres Gerichts, umgeben von einer Bisque aus Garnelen und Mandelcreme.

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für die Bisque di Gambero:

1 Karotte
1 weiße Zwiebel
1 Selleriestange
1 kg Gambas 8/12
25g Tomatenmark
50 ml Weißwein
1 L Wasser

Für die Salsa al Pomodoro:

1 weiße Zwiebel
500 g Passata

Für die Pasta di Mandorle /Mandelcreme:

100 g Mandeln
100 ml Olivenöl extra vergine

Fürs komplette Gericht:

1 Knoblauchzehe
100 g Kirschtomaten
20 ml Weißwein
500 g Gnocchi di Patate Viola
600 ml Bisque di Gamberi (Zutaten weiter oben)
100 g Salsa al Pomodoro (Zutaten weiter oben)
400 g Gambasschwänze (ein Teil wird bereits für die Bisque benötigt)
3 g Safran
70 g Pasta di Mandorle / Mandelcreme (Zutaten weiter oben)

ZUBEREITUNG

Für das **Bisque** den Kopf der Garnele vom Rest trennen und diese vom Darm säubern. Die Garnelen in kleine Stücke schneiden und zur Seite legen. Die Köpfe in einen vorgeheizten Topf legen und mit etwas Olivenöl rösten. Karotte, Zwiebel und Sellerie fein schneiden und zu den Köpfen hinzugeben. Alles zusammen bräunen lassen und mit dem Tomatenmark vermischen. Mit Weißwein ablöschen und dann das kalte Wasser hinzugeben, aufkochen lassen und insgesamt 1 Stunde köcheln lassen. Die Brühe filtern und zur Seite stellen.

Für die **Salsa al Pomodoro** eine weiße Zwiebel anbraten. Danach die Passata hinzugeben und etwa 20 Minuten garen lassen, mit 15 g Salz abschmecken.

Für die **Pasta di Mandorle** werden die Mandeln zunächst im Ofen geröstet. Die noch heißen Mandeln werden danach direkt in den Mixer gegeben und mit 100 ml Olivenöl püriert.

Jetzt wird alles zusammengefügt. Die fein gehackte Knoblauchzehe in Olivenöl anrösten, die Kirschtomaten in 4 Teile schneiden und dazugeben. Als Nächstes kommen die Garnelenschwänze dazu, die mit einer Prise Salz angebraten werden. Mit etwas Weißwein abschmecken, danach kommen 4 EL Salsa al Pomodoro hinzu. 3 Schöpfkellen von dem „Bisque di Gambero“, eine Prise Salz und Safran hinzu geben. Kurz danach kommen 3 EL Pasta di Mandorle dazu, kurz verrühren und ein paar Minuten köcheln lassen. Die Gnocchi werden in Salzwasser gekocht, bis sie gar sind. Die Soße in einen tiefen Teller füllen, danach die Gnocchi auf der Soße anrichten. Mit etwas Basilikum dekorieren und genießen!

Buon Appetito!

UNSERE PRODUKTEMPFEHLUNGEN

Gnocchi Violetto (lila Kartoffeln) von SURGITAL, Gambas 8/ TK Gambas BT 8/12 roh, mit Kopf und Schale, tiefgekühlt, Passata von MUTTI, Olivenöl Extra-Vergine TAGGIASCO goldene Folie von MILLE, Safran

BUON APPETITO!

Weitere Rezepte auf waurig.com/rezepte

