

gourmet

Hochdekoriert

Leckere LIAISON von italienischer Teigware und orientalischen Gewürzen

Gnocchi mit Koriander-Kokos-Dukka

ZUTATEN FÜR 8 PERSONEN:

FÜR DIE GNOCCHI: 500 g stärke- reiche, mehlig kochende Kartoffeln, 1 Eiweiß, 1 Prise Salz, 150 g Mehl

FÜR DIE SOSS: 4 EL Kokosmilch, 150 g Mascarpone, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 40 g frisches Kokosfleisch, geraspelt, 1/2 kleines Bund Koriandergrün, fein gehackt

FÜR DIE DUKKA (eine nordafrikanische Nuss-Gewürzmischung): 100 g geschälte Mandeln, 2 EL Koriandersamen, 2 EL Kreuzkümmelsamen, 2 EL frisch geriebenes Kokosfleisch, 2 EL Sesamsamen, 1/2 TL Salz, 1/2 TL schwarzer Pfeffer, Blüten von Kapuzinerkresse oder anderen essbaren Blüten als Garnier

I Für die Gnocchi den Backofen auf 200 Grad vorheizen und die Kartoffeln im Ofen 1 1/2 Stunden garen. Herausnehmen und etwas abkühlen lassen, dann halbieren, das Fleisch herauskratzen und durch eine Kartoffelpresse drücken,

so dass ein Püree entsteht. Eiweiß, Salz und drei Viertel des Mehls dazugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Falls nötig, das restliche Mehl hinzufügen.

2 Den Teig in vier gleich große Portionen teilen und diese jeweils zu Würsten von etwa 2 1/2 cm Durch-

messer rollen. Die Würste in 1 cm breite Scheiben schneiden und diese auf ein bemehltes Brett legen. Jedes der Teigstücke mit einer Gabel leicht flach drücken, sodass sie das typische Gnocchi-Muster erhalten. Die Gnocchi in kochendem Wasser 2-3 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Dann sofort abgießen.

3 Für die Soße Kokosmilch und Mascarpone in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze 3-4 Minuten köcheln lassen. Salzen, pfeffern und die geriebene Kokosnuss sowie das Koriandergrün einrühren.

4 Für die Dukka alle Zutaten in einer trockenen Pfanne unter ständigem Rühren 2 Minuten behutsam rösten, abkühlen lassen und im Mörser grob zerstoßen. Die Gnocchi auf Teller verteilen, mit der Soße übergießen, mit Dukka bestreuen und mit essbaren Blüten garniert servieren.



Die beliebte TV-Echter-Szene-Essen ist die Tochter eines berühmten Kochs und einer beliebigen Kultur. In ihrer neuesten Kochbuch-Serie ist die beliebte Köchlein und Küchenprofi mit 100 Rezepten erschienen. Die wunderbare Anleitung für alle Sinne. („Dessert Express“, 11 Verlag, 2015, 24,90 Euro)

ALLES GLÄNZT!



Landhaus-Look

Die robuste Mini-Eckpfanne garantiert wahltemperierte Österrichte (Staub, ca. 50 Euro, www.shop-de.zwilling.com)

Ladylike

Küchenschneidbrett „Work Top Desk“ im Kelly-Bag-Style (Baci Milano, ab 15 Euro, www.bacimilano.com)



Wohl dosiert

Die Gefäße der „Jojoba- und Shi-Massage“ sind Pflaster nachempfinden (Aurubio, ca. 10 Euro, www.aurubio.de)

Mit Verlauf

Die Kerze „Casual“ macht aus einer Blume eine gute Idee (Artdentity, 69 Euro, www.artdentity.de)



Tablett-Tisch „Martha“ mit Power-Print (Atomic Soda, ca. 10 Euro, www.sensibility-shop.de)

Ökologisch

Der Eco-Geschirrspüler „KDE 6000“ mit 24 Hochdrucklösen recycelt sein benutztes Wasser (Küchen-Aid, ca. 1100 Euro, www.kitchenaid.de)

