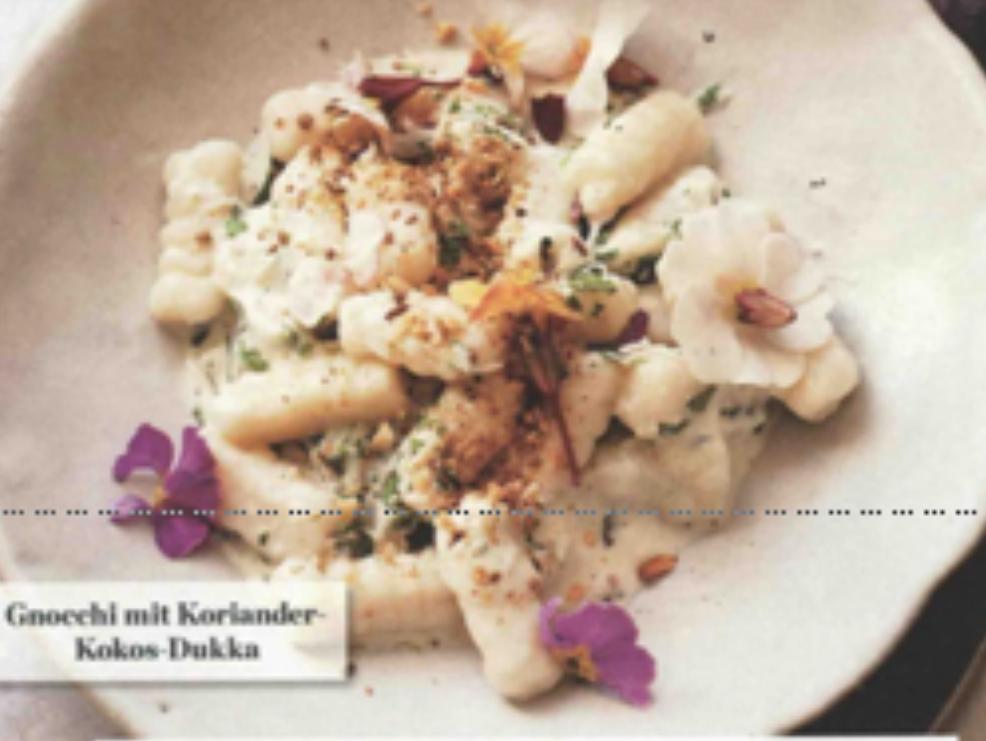


Hochdekoriert

Leckere LIAISON von italienischer Teigware und orientalischen Gewürzen



Gnocchi mit Korander-Kokos-Dukka

ZUTÄTEN FÜR 8 PERSONEN:

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

FÜR DIE SOSE: 4 EL Kokosmilch, 150 g Mascarpone, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 40 g frisches Kokosfleisch, geraspelt, ½ kleines Bund Korandergrün, klein gehackt

FÜR DIE DUKKA (eine nordafrikanische Nuss-Gewürzmischung): 100 g geschälte Mandeln, 2 EL Korandersamen, 2 EL Kreuzkümmelkernen, 2 EL frisch geriebenes Kokosfleisch, 2 EL Sesamsamen, ½ TL Salz, ½ TL schwarzer Pfeffer, Blüten von Kapuzinerkresse oder anderen essbaren Blüten als Garnitur

1 Für die Gnocchi den Backofen auf 200 Grad vorheizen und die Kartoffeln im Ofen 1½ Stunden garen. Herauszunehmen und etwas abkühlen lassen, dann halbieren, das Fleisch herauskratzen und durch eine Kartoffelpresse drücken,

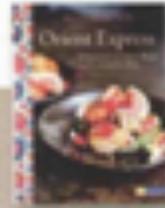
sodass ein Püree entsteht. Eiweiß, Salz und drei Viertel des Mehls hinzugeben. Alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Falls nötig, das restliche Mehl hinzufügen.

2 Den Teig in vier gleich große Portionen teilen und diese jeweils zu Würsten von etwa 2 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 Korandergrün einrühren.

4 Für die Dukka alle Zutaten in einer trockenen Pfanne unter ständigem Röhen 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 britische TV-Kochin Silvana Giusti ist die Tochter eines türkischen Vaters und einer belgischen Mutter. In ihrem neuartigen Kochbuch stellt sie mit der türkischen Küchenweise und Küchenherausforderungen 100 Rezepte vor. Ein ungewöhnlicher Reiseführer für alle Sinne. („Oriental Express“, AT Verlag, 2013, ca. 20 Euro)

ALLES GLÄNZT!

Kundhaus-Look

Die passende Mini-Kaffeekanne garantiert wohlfühlende Überraschungen (Stahl, ca. 10 Euro, www.shop-de.zwilling.com)



Ladylike

Mötzschneidebretter „Work Top Desk“ im Kelly-Bag-Stil (Baci Milano, ab 15 Euro, www.baci-milano.com/de/de)



Wohl dosiert

Die Gefäße der „Jung- und Co-Messager“ sind Portionen nachempfunden (Auswahl, ca. 10 Euro, www.connexx.de)

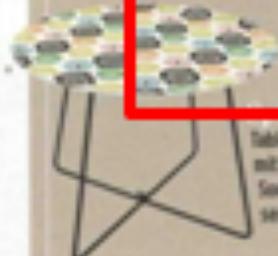


Mit Verlauf

Die Kerze „Casual“ macht aus einer Blume eine gute Flasche (Art Identity, 10 Euro, www.artidentity.de)



Tisch-Flasche „Marble“ mit Flower-Prints (Atomic Soda, ca. 100 Euro, www.atomic-soda-shop.de)



Ökologisch

Der Eco-Geschirrspüler „KOFFEE 6000“ mit 24 Hochdruckdüsen recycelt sein benutztes Wasser (Kitchen Aid, ca. 1200 Euro, www.kitchenaid.de)

