



Mais-Gnocchi an Briesauce

Auch mit Mais zubereitet schmecken Gnocchi ausgezeichnet. Dazu habe ich den feinen Ribelmais aus dem Rheintal verwendet. Sie lassen sich selbstverständlich auch mit anderem feinem Maisgriess zubereiten. Grober Bramata ist hingegen weniger geeignet. Vorab wird eine Polenta mit etwas weniger Flüssigkeit als üblich zubereitet, damit die Gnocchis beim Garen auch gut zusammenhalten. Zudem kommen die Gnocchis nicht ohne Mehl aus, je weniger man davon zugibt, desto fluffiger werden die Gnocchis, aber auf die Gefahr hin, dass sie beim Garen und Anrichten zerfallen. Mit der angegebenen Mehlmenge halten sie sich gerade noch einigermaßen gut zusammen.

Angerichtet habe ich die Maisgnocchi an einer einfachen Sauce mit Brie und reichlich Peterli. Die Sauce könnte auch mit rezentem Weichkäse, z.B Taleggio oder einem Schafmilchkäse, zubereitet werden.

Zutaten (2 Portionen)

100g	Ribelmais
4dl	Gemüsebouillon
20g	Butter
40g	Parmesan, fein gerieben
1	Ei
80g	Weissmehl

Sauce:

1dl	Milch
1/4Tl	Maizena
70g	Brie
1/2	handvoll Peterli
1cm	Peperoncino (fakultativ)
	wenig Muskatnuss und Pfeffer
	ev. etwas Salz zum abschmecken

Zubereitung

Gemüsebouillon aufkochen, Mais einrieseln lassen und 10 Minuten unter ständigem Rühren mit dem Schwingbesen leicht köcheln lassen. Herdplatte ausschalten und weiterrühren bis der Mais nicht mehr blubbert. Zugedeckt 20 Minuten quellen lassen.

Butter und Parmesan unter den Mais mischen und weiter auskühlen lassen. Sobald die Masse ungefähr Raumtemperatur angenommen hat, Ei und Mehl zugeben und gut vermischen. 20 Minuten ruhen lassen. Vor dem Formen den Teig nochmals gut durchrühren.

Tipp: Vorab ein Gnocchi abstechen und probeweise im heissen Wasser garen. Fällt es zu leicht auseinander, nochmals 1El Mehl in die Gnocchimasse einrühren.

Gnocchis mit zwei mit Wasser benetzten Löffeln abstechen und formen. Auf einem leicht eingeölkten Teller zwischenslagern.

Rinde vom Brie wegschneiden und möglichst klein schneiden. Brie in grobe Würfel schneiden. Peterli eher grob schneiden. Peperoncino von den sehr scharfen Kernen befreien und in feine Streifen schneiden.

Maizena in die kalte Milch einrühren, Milch aufkochen. Brie und Brierinde zur Milch geben, Temperatur zurückstellen damit die Sauce nicht mehr köchelt. Verrühren und dabei Peterli und Peperoncino zugeben. Mit etwas Muskatnuss, Pfeffer und eventuell Salz abschmecken. Sauce bis zum Anrichten warmhalten und ab und zu umrühren.

In einer grossen Pfanne leicht gesalzenem Wasser knapp zum Siedepunkt bringen. Gnocchis vorsichtig in das Wasser geben. Das Wasser mit einer Kelle ganz leicht bewegen, damit die Gnocchis nicht zusammenkleben. Sobald die Gnocchis an die Oberfläche aufgestiegen sind, noch 2 Minuten ziehen lassen. Mit einer Schaumkelle herausheben, kurz abtropfen lassen und auf der Briesauce anrichten.







