



Kartoffel-Pilz-Gnocchi mit geschmorter Tropea-Zwiebel

Getrocknete Pilze sind meist von intensiverem Geschmack als frische Pilze und sind als Zugabe für die Kartoffelgnocchi zu bevorzugen. Es müssen nicht drei Sorten Pilze sein, aber eine gute Gelegenheit, Resten aufzubrechen. Steinpilze, Morcheln, Herbsttrompeten, alle drei sind sehr geschmackvolle Pilze und verleihen den Kartoffel-Gnocchi viel Aroma.

Die grossen, roten Tropea-Zwiebeln aus der gleichnamigen Küstenstadt in Kalabrien gelten als die besten Zwiebeln Italiens. Sie sind geschmackvoll, aber nicht sehr scharf und können wie ein Gemüse zubereitet werden. In Bouillon geschmort und mit Sauerrahm verfeinert passen sie ausgezeichnet zu diesen Pilz-Gnocchi.

Zutaten (2 Portionen)

450g	Kartoffeln festkochend
25g	getrocknete Pilze gemischt Steinpilze, Morcheln, Herbsttrompeten
20g	Kartoffelstärkemehl
1	Ei Salz, Pfeffer und Muskatnuss
40g	Tafelbutter
1	Tropea-Zwiebel, ca. 250g
5cl	Gemüsebouillon
50g	Sauerrahm Olivenöl

Zubereitung

Pilze in lauwarmen Wasser ca. 1 Stunde einweichen.

Kartoffeln mit Schale im zugedeckten Dampfsieb gar kochen (ca. 30 Minuten).

Ofen auf 90° vorheizen.

Kartoffeln noch möglichst heiss schälen und zu Klötzen schneiden.

Tipp: Kartoffeln kurz unter kaltem Wasser abspülen, sie sind dann nicht nur weniger heiss, auch die Schale lässt sich besser abziehen.

Kartoffeln auf ein Blech geben und 10-12 Minuten im Ofen nachtrocknen.

Kartoffeln noch heiss durch die Kartoffelpresse drücken, damit sie noch etwas weiter ausdampfen. Auskühlen lassen.

1/2Tl Salz zugeben, mit Pfeffer und Muskatnuss würzen, Ei und Kartoffelstärke zugeben. Pilze abgiessen, ausdrücken und zugeben. Mit einer Gabel gut vermischen (nicht verkneten). Eventuell etwas nachwürzen. Eine halbe Stunde ziehen lassen.

Aus der Kartoffelmasse ca. 2cm dicke Rollen formen und zu 2cm langen Stücken schneiden. Mit den Fingern etwas nachformen und zwischen den Handflächen zu Kugeln formen.

Zwiebel längs halbieren und zu schmalen Streifen schneiden. In Olivenöl ca. 5 Minuten sanft dünsten, dabei ab und zu wenden. Gemüsebouillon dazugiessen und ca. 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Zwiebeln weich sind. Sauerrahm einrühren und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Bis zum Anrichten ganz leicht blubbern lassen.

Eine Bratpfanne mässig erhitzen und die Butter zugeben, sie sollte leicht aufschäumen. Gnocchis zugeben und ca. 7-8 Minuten leicht brutzeln lassen, dabei ab und durchrütteln, um sie zu wenden.

Rahm-Zwiebeln auf heissen Tellern zu Spiegeln anrichten und die Gnocchis darauflegen.







