



## Gnocchi à la Parisienne mit Trompetenpfifferlingen

Gnocchi, da denkt man zuerst an die italienischen Gnocchi aus Kartoffeln, vielleicht noch an die Gnocchi alla Romana aus Hartweizengriess oder an Quarkgnocchi. Die Pariser Gnocchi sind da etwas in Vergessenheit geraten, obwohl sie in der französischen Küche ihren festen Platz haben und durchaus den italienischen Varianten Konkurrenz bieten können. Sie werden aus einem Brüheteig gemacht und in heissem Wasser gegart. Man könnte sie gleich so servieren, doch im Ofen überbacken gehen sie noch etwas auf, werden noch fluffiger und bilden ein zartes, delikates Krüstchen. Sie passen ausgezeichnet zu Pilzgerichten oder zu Ragouts mit Gemüse oder Fleisch.

Trompetenpfifferlinge sind von mildem Geschmack mit einem leicht fruchtigen Ton. Sie ähneln den Eierschwämmen (Pfifferling) und sind ebenso delikat. Man findet sie ab und zu auch bei Grossverteilern, meist in Pilzmischungen. Ein gute Bezugsquelle ist Fungi Futuri in Steffisburg. Der kleine Betrieb züchtet Pilze in Bio-Qualität (Knospe) und bietet saisonal auch getrocknete Wildpilze aus der Region an.

### Zutaten (2 Portionen)

#### Pilze:

20g	Trompetenpfifferlinge getrocknet
10g	Tafelbutter
20g	Zwiebel
1Tl	Madagaskarpfeffer
1/2Tl	Oregano getrocknet
1dl	Gemüsebouillon (mit Einweichwasser)
40g	Sauerrahm

#### Gnocchi:

1dl	Wasser
5cl	Milch
60g	Tafelbutter

100g Weissmehl  
2 Eier  
20g Sbrinz gerieben  
1/2Tl Salz  
Pfeffer, Muskatnuss  
1/2Tl Estragon getrocknet

zum Gratinieren:

10g Sbrinz gerieben  
10g Tafelbutter

## Zubereitung

Trompetenpfefferlinge:

Pilze 1 Stunde in lauwarmem Wasser einweichen.

Zwiebel klein hacken, Madagaskarpfeffer im Mörser zerstoßen. Pilze aus dem Wasser nehmen und leicht ausdrücken.

Tafelbutter in einer Bratpfanne aufschäumen lassen, Zwiebel zugeben und kurz dünsten. Pilze, Madagaskarpfeffer und Oregano zugeben und 2 Minuten mitdünsten. 1dl Einweichwasser durch ein Sieb dazugiessen und das Bouillonextrakt einrühren. 10 Minuten leicht köcheln lassen. Sauerrahm in die Sauce einrühren und leicht einkochen lassen.

Die Pilze können auch vorab zubereitet und vor dem Anrichten nochmals aufgewärmt werden.

Gnocchi à la Parisienne:

Milch und Butter aufwärmen, mit Salz, wenig Pfeffer und Muskatnuss würzen. Estragon zugeben. Sobald die Butter geschmolzen ist und die Milch zu köcheln beginnt, Temperatur etwas reduzieren. Mehl und Sbrinz im Sturz zugeben und mit einer Holzkelle gut verrühren bis sich ein ballenförmiger Teig bildet und sich auf dem Pfannenboden ein weisser Belag festsetzt. Pfanne von der Herdplatte ziehen und 2-3 Minuten abkühlen lassen. Eier aufschlagen und verquirlen. Eier zum Teig giessen und mit einem Schwingbesen kräftig verrühren bis eine homogene Masse entsteht. Da sind ca. 5 Minuten intensive Rührarbeit gefragt. Teig noch warm in einen Spritzsack einfüllen. Tipp: Spritzsack zum Befüllen in ein hohes Gefäss stellen.

Nebenher leicht gesalzenes Wasser bis zum Siedepunkt erhitzen.

Gnocchi mit dem Spritzsack direkt ins heisse Wasser pressen, dabei mit einem Messer zu ca. 2cm langen Stücken schneiden. Die Gnocchi steigen bereits nach kurzer Zeit an die Oberfläche, danach ca. 3 Minuten ziehen lassen.

Gnocchi mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, unter kaltem Wasser abspülen und zum Trocknen auf ein ausgelegtes Haushaltspapier legen.

Ofen auf 200° vorheizen.

Gnocchi locker in eine ausgebutterte Gratinform legen, mit Käse bestreuen und mit Butter beträufeln.

Ca. 20 Minuten in der Mitte des Ofens überbacken.











