Morcheln und Lauch mit Gnocchi al forno

Morcheln und Lauch ergänzen sich geschmacklich aufs Beste. Zubereitet als einfaches Ragoût mit wenig Gewürz: Pfeffer und Gemüsebouillon. Auf frischen Nudeln angerichtet wärs eine klassische Pasta-Variante. Ich hab im Ofen überbackene Mais-Griessgnocchi dazu serviert.

Zutaten (2 Portionen)

```
150g  frische Morcheln
300g  Lauch mit viel Grün
1     kleine Schalotte
1,5dl Gemüsebouillon
1/2dl Vollrahm
      Bratbutter
      Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
```

Zubereitung

Lauch waschen und rüsten. Möglichst viel Lauchgrün mitverwenden, danach in grobe Stücke schneiden (ca. 1 - 2cm breite Streifen). Lauch dünsten: In Bratbutter ca. 3-4 Minuten anrösten. Er darf dabei nicht braun werden, denn sonst wird er bitter. Mit ca. 1dl Gemüsebouillon ablöschen und ca. 10 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen. Am Schluss Temperatur etwas erhöhen, damit überschüssige Bouillon einkochen kann.

Morcheln halbieren und unter fliessendem Wasser gründlich spülen bis alle Erd- oder Sandkörner weg sind. Das Wasser gut abschütteln.
Schalotte fein hacken und in die Pfanne mit heissem Butter geben, nur kurz verteilen und sogleich die Morcheln zugeben, bei mittlerer Brattemperatur in der Pfanne ca. 3 Minuten rösten. Dabei ab und zu wenden. 0,5dl Gemüsebouillon zugeben und ca. 10

Minuten leicht köcheln lassen. Lauch und Vollrahm zugeben und bei kleiner Hitze ein paar Mal wenden.

Gnocchi

Gnocchimasse nach dem Rezept von da.
Eine rechteckige, ca. 1- 1 1/2cm dicke Platte formen. Am besten geht das so: Die Masse zwischen 2 Haushaltfolien legen und von Hand zurechtdrücken. Haushaltfolie abziehen und ca. 3- 4cm breite Stücke abschneiden und in eine ausgebutterte Gratinform legen. Mit etwas geriebenem Sbrinz bestreuen und mit flüssiger Butter beträufeln. Im Ofen bei 220° ca. 20 Minuten (Umluft ca. 12 Minuten) gratinieren.

Die frischen Morcheln hab ich am Gemüsestand von Adrian Kunz am Leuemärt in Wetzikon (jeden Freitagmorgen) entdeckt und gekauft.

Gnocchi zwischen zwei Haushaltfolien vorformen.