



Buchweizen-Ricotta-Gnocchi mit Birnenschnitzen

Das Rezept stammt aus südlichen Alpentälern, dem Puschlav oder dem Veltlin. Der Anbau von Buchweizen hat dort Tradition (siehe Pizzocheri di Poschiavo), wie auch die Alpwirtschaft. Ricotta, der frische Ziger ist in diesen Gegenden seit jeher Bestandteil der Küchenkultur.

Die Gnocchi aus Ricotta, Buchweizen, Käse und Ei sind überraschend einfach in der Zubereitung, wenn man guten, mürben Ricotta verwendet. Alle Zutaten werden miteinander verknetet. Es entsteht eine lehmartige Masse, auch was die Farbe betrifft, (Keine Angst: Die Gnocchis schmecken sehr gut). Der Teig lässt sich auch ohne Zuhilfenahme von Semola sehr gut rollen.

<i>Die Gnocchis waren ganz leicht mehlig, dafür überhaupt nicht klebrig. Zusammen mit den Birnenschnitzen und ihrem Saft schmeckten die Gnocchis wunderbar. Man könnte vielleicht etwas weniger Buchweizenmehl zugeben und zusätzlich etwas gebräunte Butter in den Teig geben.</i>

Zutaten

Zutaten

Gnocchi:

200g Ricotta
100g Buchweizenmehl
20g Parmesan gerieben
1 Eigelb und wenig Eiweiss
Salz und Pfeffer
wenig Muskatnuss

Birnen:

3 kleine feste Birnen
2dl Wasser

1El Zitronensaft

1El Zucker

Zubereitung

Alle Gnocchizutaten gut miteinander verkneten. Etwa eine Stunde zugedeckt ruhen lassen.

Teig portionenweise zu ca. 1 bis 1 1/2 cm dicken Rollen formen. Leicht längliche Gnocchis abschneiden.

Salzwasser aufsetzen. Aufkochen und Temperatur zurückstellen, bis das Wasser nur noch leise simmert. Gnocchis zugeben, sie steigen bereits nach ca. 1 Minute an die Oberfläche. Danach 2-3 Minuten ziehen lassen und mit einer Schaumkeller herausheben und anrichten.

Gleichzeitig die Birnen zubereiten:

Wasser mit Zucker und Zitronensaft aufkochen. Sobald der Zucker aufgelöst ist. Pfanne beiseite stellen. Birnen in schmale Schnitze schneiden und, damit sie sich nicht verfärben, fortlaufend in den Zuckersirup geben. Kurz vor dem Anrichten nochmals kurz zum Kochen bringen.

Schnitze mit etwas Sirup auf die Teller geben, Gnocchis darauf verteilen und mit 2-3 Birnenschnitzen garnieren.







