



Roggen-Gnocchi mit Kartoffel an Safransauce

Zwei Rezepte standen für diese Roggen-Gnocchi Pate: Die Tiroler Schlutzkrapfen aus Pastateig mit Roggenmehl und die polnische Zurek, eine Suppe mit versäuertem Roggenschrot. Der Pastateig mit Roggenmehl geriet sehr gut, bissfest und sehr geschmeidig. Die Roggenschrotsuppe überzeugte mit einem feinem säuerlichen Gusto. Da liegt es nahe, beide Eigenschaften in Form von Gnocchis zu kombinieren.

Der Roggenteig wird wie bei einem Sauerteigbrot mit Anstellgut versäuert und danach mit gekochter Kartoffel, Mehl und Ei zu einem weichen Teig vermischt. Dieser reifte über Nacht im Kühlschrank. Da sich beim Versäuern Hefen entwickeln, geht der Teig während der Reifung auf. Zwar fällt der Teig beim abschliessenden Kneten wieder zusammen und trotzdem werden die Gnocchis sehr fluffig.

Die Gnocchis habe ich von Hand geformt, was bei diesem weichen, klebrigen Teig nicht ganz einfach war, aber mit nassen Händen hat es einigermassen geklappt. Vermutlich wäre es einfacher, den Gnocchiteig mit dem Spritzsack stückchenweise direkt ins heisse Wasser zu pressen.

Die Roggen-Gnocchi haben sehr gut geschmeckt, die feine Säure entpuppte sich als wahrer Gaumenkitzler und die liebliche Note der Safran-Rahmsauce kontrastierte sehr schön dazu.

Zutaten (2 Portionen):

Sauerteig:

50g Roggenmehl dunkel (Kleeb)

50g Wasser

10g Anstellgut

Sauerteig 2:

Sauerteig

50g Roggenmehl dunkel
50g Wasser

Gnocchiteig:

200g Kartoffeln festkochend
Sauerteig²
70g Weissmehl
10g Kartoffelstärkemehl
1 Ei
4g Salz

Safran-Rahmsauce:

1dl Gemüsebouillon
1/2dl Weisswein
1/2dl Vollrahm
1/2Tl Maizena
1/2Tl Safranfäden
1 kleine Knoblauchzehe

Zubereitung

Sauerteigzutaten vermischen und zugedeckt bei 30° 12 Stunden reifen lassen. Der Sauerteig geht dabei etwa aufs Doppelte auf.

Nochmals Roggenmehl und Wasser unterkneten (Sauerteig 2) und weitere 4 Stunden reifen lassen.

Kartoffeln gut weich kochen. Noch heiss schälen und durch die Kartoffelpresse drücken. Offen auskühlen lassen, damit etwas Feuchtigkeit verdampft.

Zutaten für den Gnocchiteig verkneten und danach über Nacht im Kühlschrank reifen lassen. Der klebrige Teig lässt sich am besten mit einem Teigschaber oder 2 Löffeln vermischen.

Safran-Rahmsauce:

Safranfäden in einem Schluck lauwarmen Wasser einweichen.

Gemüsebouillon aufkochen, Maizena im kaltem Weisswein auflösen und unterrühren. Vollrahm dazugiessen und die Knoblauchzehe dazupressen. Etwas 10 Minuten leicht köcheln lassen, ab und zu umrühren. Warm halten bis die Gnocchis gegart sind. Falls die Sauce zu dick wird, etwas Wasser zugeben.

Mit zwei Löffeln baumnussgrosse Gnocchis aus dem Teig stechen und mit nassen Händen zu Kugeln formen. Auf einem mit Hartweizengriess bestreuten Teller zwischenlagern.

Gnocchis in leicht siedendes, gesalzenes Wasser geben. Zuerst sinken sie auf den Boden (ev. mit einem Löffel leicht bewegen, damit sie nicht festkleben). Nach ca. 1/2 Minute steigen sie an die Oberfläche. Ca. 3 Minuten ziehen lassen.

Safran-Sauce auf Tellern zu Spiegeln anrichten. Gnocchis mit einer Schaumkelle aus

dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen und auf der Safran-Sauce anrichten.



Links: Gereifter Sauerteig



Gereifter Gnocchiteig



