Griessgnocchi mit confierter Tomate und geschmortem Fenchel (Gnocchi alla romana)

Gnocchi alla romana, die feinen Gnocchi aus Hartweizengriess schmecken als simples Gericht an einer einfachen Tomatensauce vorzüglich. Auch als Beilage zu Fleischgerichten oder zusammen mit einer Peperonata sind sie immer wieder gut. Sie werden aus einfachem Griessbrei gemacht - und den kann man mit confierten Tomaten aufpeppen, dann sind die Tomaten nicht als Sauce mit dabei, sondern die Tomaten sind in konzentrierter Form gleich in den Gnocchis drin. Damit werden die Gnocchi zu wahren Gaumenfängern, dazu geschmorter Fenchel mit Sultaninen, das ist immer noch ein einfaches Vegigericht - aber mit Raffinesse.

Zutaten (2 Portionen)

3,5dl	Milch
100g	Hartweizengriess
50g	Parmesan gerieben
2	kleine Eier
1/2Tl	Oregano, getrocknet und zerrieben
	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
5	Datteltomaten (Pomodorini)
	Olivenöl

Zum Gratinieren:

40g	Parmesan gerieben
20g	Butter

1	grosser Fenchel
2El	Sultaninen
5cl	Pernot
	Salz
	Bratbutter

Zubereitung

Datteltomaten längs vierteln und die Kerne entfernen. In eine mit Olivenöl ausgepinselte Gratinform legen. Leicht salzen, Oregano darüberstreuen und mit nicht zu knapp Olivenöl beträufeln. Im auf 140° vorgeheizten Ofen 1 1/2 Stunden confieren. Aus der Gratinform nehmen und mit Haushaltpapier überschüssiges Öl abtupfen. Noch warm die Haut abziehen. Auskühlen lassen und in kleine Würfelchen schneiden.

Milch mit Salz, Pfeffer, Oregano und Muskatnuss würzen und langsam aufkochen. Hartweizengriess unter ständigem Rühren mit einem Schwingbesen einrieseln lassen. Ca. 5 Minuten leicht köcheln lassen, dabei mit einer Holzkelle immer weiterrühren. Der Brei sollte so zäh werden, dass die Kelle darin stecken bleibt. Pfanne von der Herdplatte ziehen, Deckel auf die Pfanne geben und ca. 10 Min ziehen lassen.

Eier verschlagen, zusammen mit dem Parmesan und den Tomatenwürfelchen unter den Griess mischen.

Ein umgekehrtes Backblech einbuttern und den Griessbrei ca. 1,5cm dick darauf verstreichen und zu einem Rechteck formen. Die Oberfläche mit einem wasserbenetzten Teigspachtel glatt streichen. Ganz auskühlen lassen.

Danach in ca. 4cm gosse Quadrate schneiden und in eine ausgebutterte Gratinform legen. Mit Käse bestreuen und mit Butter beträufeln. Im auf 220° vorgeheizten Ofen überbacken bis sie schön goldbraun sind (ca. 20 Minuten).

Fenchel:
Fenchel halbieren und längs zur Faser in ca. 2cm breite Stücke schneiden. In Bratbutter ca. 2-3 Minuten andünsten, dabei ab und zu wenden. Sultaninen zugeben und mit Pernod ablöschen. Pernod fast ganz einkochen lassen. Fenchel salzen, 1dl Wasser dazugiessen und zugedeckt weichgaren (ca. 20 Minuten).

Tomaten gewürzt und mit Olivenöl beträufelt, bereit zum confieren

Tomaten confiert