

Rezepte «Eusi Landchuchi»

Kartoffelgnocchi an Bier-Lachs-Sauce

für 4 Personen

Vorspeise von Fabiana Matasci

Kartoffelgnocchi

- 2 l Wasser
- 1 TL Salz
- 500 g mehliges Kartoffeln, geschält, in Würfel geschnitten
- 150 g Weissmehl
- 1 kleines Ei, aufgeschlagen
- 3 l Wasser
- 1 TL Salz

In einer Pfanne Wasser aufkochen, Salz beifügen. Die Kartoffeln zugeben, aufkochen und bei mittlerer Hitze gar kochen. Das Wasser abgiessen, die Kartoffeln in der Pfanne abdampfen lassen und mit dem Kartoffelstampfer gut zerstampfen. Die Kartoffelmasse leicht auskühlen lassen. Jetzt das Mehl und Ei zugeben und gut mischen.

Aus der Masse Rollen von ca. 1,5 cm Durchmesser bilden, diese wiederum in Stücke von 2 cm schneiden. Nach Wunsch die Gnocchi eins nach dem andern über eine Gabel ziehen.

In einer Pfanne 3l Wasser aufkochen und salzen. Portionenweise die Gnocchi zugeben. Wenn die Gnocchi an die Wasseroberfläche kommen, diese mit einer Schaumkelle aus dem Wasser ziehen, abtropfen lassen und in die Biersauce geben.

Bier-Lachs-Sauce

- 35 g Butter
- 1 Zwiebel, fein geschnitten
- 3,5 dl dunkles Bier
- Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- 75 g Rauchlachs, in Streifen geschnitten
- 1 Handvoll Rucolablätter

In einer Pfanne die Butter aufschäumen lassen, die Zwiebeln zugeben und 10 Min. bei mittlerer Hitze dämpfen. Mit Bier ablöschen, salzen und etwas einköcheln lassen (es ist keine gebundene Sauce). Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Servieren

Die Gnocchi in vorgewärmten Tellern anrichten, die Sauce darüber verteilen. Mit den Rauchlachsstreifen und ein paar Rucolablättern ausgarnieren.