

Violette Süßkartoffel-Gnocchi

Violette Süßkartoffel-Gnocchi

Zutaten für 6 Personen

Schwierigkeitsgrad: mittel

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Menu: [18.05.2022](#)

Creation: [Jan Sobhani](#)

Zutaten (für 6 Personen)

Gnocchi:

1kg Violette Süßkartoffeln 1 Eigelb
150g Mehl
Salz, Pfeffer

Limettenschaum:

1 Limette (Zesten & Saft) 1 Schalotte
1 dl Weisswein
3 dl Halbrahm

etwas Oliveno | Salz, Pfeffer

Zubereitung

Süßkartoffeln waschen und schälen, in grosse Stücke schneiden und in Salzwasser weich kochen.
Die gekochten Kartoffeln passieren und im Ofen bei 80 °C für 15 Minuten trocknen lassen.
Die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und zusammen mit dem Eigelb, Mehl, Salz und Pfeffer langsam mit den Händen verkneten.
Die Masse zu kleinen Ballen formen und in siedendem Wasser pochieren, bis sie an der Oberfläche schwimmen.
Die gekochten Gnocchi im Eisbad abschrecken.

Die Schalotte fein hacken und in Oliveno anschwitzen. Mit Weisswein, Limettensaft und den Zesten abholzen.
Die Sauce etwas reduzieren lassen und danach den Rahm dazugeben. Einmal aufkochen und abschmecken.

Die Gnocchi kurz in Butter schwenken und die Limettenschaum-Sauce mit dem Stabmixer aufschäumen.
Die Gnocchi in einem tiefen Teller anrichten und den Limettenschaum darüber geben.