

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 Olivenöl | 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 Olivenöl anschwitzen. Mit Weisswein, Limettensaft und den Zesten ablöschen.

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.