

# FOOD ZURICH

## **Lauchpulver:**

50g Lauch

## **Kräuteröl:**

1 Bund Bärlauch

1dl Sonnenblumenöl

## **Gnocchi:**

500g mehligkochende Kartoffeln

1 Ei

125g Mehl

7g Salz

Muskat

Pfeffer

## **Beurre Blanc:**

80g Schalotten

100g Knollensellerie

4dl Weisswein

4dl Rahm

100g Butterwürfel

20g weissen Balsamico

12g Salz

## **Garnierung:**

50g Champignons

Sbrinz oder Schlossbergkäse

## **Zubereitung:**

Den Lauch putzen und in feine Streifen schneiden. Auf ein Backblech legen und bei 75 Grad ca. 90 Minuten trocknen. Wenn der Lauch trocken ist, herausnehmen und abkühlen lassen. Anschliessend im Mixer zu einem feinen Pulver zerkleinern. Zum Schluss durch ein Sieb geben, um allfällige Stückchen herauszusieben.

Die mehligkochenden Kartoffeln schälen und in Würfel schneiden. Dann

in einem grossen Topf Salzwasser weich kochen. Abtropfen und die Kartoffeln noch für 20 Minuten im 75 Grad heissen Ofen bei Heissluft trocken. Je weniger Flüssigkeit in den Kartoffeln bleibt, desto weniger Mehl brauchst du anschliessend für die Gnocchi. Die Kartoffeln aus dem Ofen nehmen und entweder durch die Flotte Lotte lassen oder mit dem Handstampfer stampfen. Niemals mit dem Stabmixer zerkleinern, sonst wird die Masse ungeniessbar und matschig. Den Kartoffelstampf mit dem Ei, Mehl, Salz, Muskat und Pfeffer zu einem Teig kneten, bis alles schön vermengt ist. Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Unterlage ausrollen und anschliessend in ca. 2 cm lange Gnocchis schneiden.

Für die Beurre Blanc die Schalotten in ganz dünne Scheiben schneiden, den Knollensellerie schälen und in kleine Würfel schneiden und beides in Butter andünsten. Wenn beides weich ist mit Weisswein ablöschen und auf kleiner Hitze bis zur Hälfte einreduzieren. Erst dann den Rahm begeben und noch einmal aufkochen. Alles im Thermomixer oder mit dem Stabmixer fein mixen und anschliessend durch ein feines Sieb passieren. Zum Schluss die Beurre Blanc abschmecken und mit Butter aufmontieren (die kalten Butterwürfel vorzu unter ständigem Rühren zur warmen Sauce geben, so wird die Sauce schön sämig.

Für das Kräuteröl den Bärlauch waschen und hacken. 1 dl Sonnenblumenöl in eine Pfanne geben, den Bärlauch dazugeben und langsam auf 60 Grad erhitzen. Das Kräuteröl fein mixen und durch ein Mikrosieb passieren und rasch auf Eis abkühlen, so behält das Öl eine kräftige Farbe. Die Pilze in hauchdünne Scheiben schneiden.

Zum Schluss die Gnocchi 2 Minuten in heisses Salzwasser geben, bis sie aufschwimmen. Sofort herausnehmen und auf einen Teller oder in eine Schüssel geben. Zum Anrichten die Gnocchi mit dem Kräuteröl beträufeln, gehobelten Käse und die rohen Champignons darüber geben und obendrauf noch etwas Lauchpulver streuen.