

GNOCCHI MIT GRÜNEM SPARGEL



ZUBEREITUNG

GNOCCHI

1. Kartoffeln gut waschen, auf den ungelochten Garbehälter setzen und im Dampfbackofen (150°/-40 % Feuchte) in 40–45 Min. weich garen (Kerntemperaturfühler 92°).
2. Kartoffeln halbieren und mitsamt der Schale durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Eigelbe und das Mehl nach und nach untermischen, bis ein glatter Teig entsteht.
3. Den Teig in vier Portionen teilen, diese jeweils behutsam zu einer Rolle von ca. 1 cm Durchmesser formen und hiervon etwa 1,5 cm dünne Stücke abschneiden. Den gelochten Garbehälter mit der Silikon-Backmatte auslegen, die Gnocchi daraufgeben und im Dampfbackofen (95°/100 % Feuchte) ca. 10 Min. dämpfen.

GERÖSTETER LAUCH

4. Den Lauch waschen, das grüne Stück entfernen und nur den weißen Anteil verwenden. Diesen auf den Back- und Grillrost geben und im Dampfbackofen (190°/0 % Feuchte) ca. 25 Min. rösten, bis er schwarz ist. Anschließend die schwarze äußere Hülle entfernen und das Innere in ca. 1 cm breite Ringe schneiden. Die Butter in einem Topf bei kleiner Hitze zerlassen, die Lauchstücke damit bepinseln und mit etwas Salz würzen.

ERBSEN

5. Frische Erbsen enthülsen. Die Erbsen in den gelochten Garbehälter geben und im Dampfbackofen (100°/100 % Feuchte) in ca. 4 Min. weich dämpfen. Dann herausnehmen, in kaltem Wasser abschrecken und die dünne Haut entfernen. Die Erbsen leicht salzen.

SPARGEL

6. Spargel waschen und holzige Enden abschneiden, bei Bedarf die Stangen im unteren Drittel schälen. Dann in den gelochten Garbehälter legen, leicht salzen und im Dampfbackofen (85°/100 % Feuchte) in ca. 10 Min. weich dämpfen.

Zubereitungszeit: 1 Std. 15 Min.
Garzeit: 1 Std. 34 Min.
4 Personen

Für die Gnocchi

450 g festkochende Kartoffeln
2 Eigelb (Größe M)
140 g Mehl

Für den gerösteten Lauch

1 Stange Lauch
30 g Butter
Natur- oder Meersalz

Für die Erbsen

550 g frische Erbsen
(ersatzweise 200 g TK-Erbsen)
Natur- oder Meersalz

Für den Spargel

12 Stangen grüner Spargel
Natur- oder Meersalz