

Lila Gnocchi mit Purple Curry, Tonkabohne und Vanille

(ca. 5 Portionen)



Zutaten:

- Meersalz
- Kümmel
- 1½ kg lila Kartoffeln (Trüffelkartoffeln)
- Tonkabohne
- 1½ TL Purple Curry
- Vanillesalz
- 1 Vanilleschote
- 5 Eigelb
- Butter
- 160 g Mehl
- 1 Handvoll Baby mangold oder Blattspinat
- 2½ EL Olivenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- 125 ml Madeira
- 125 ml Portwein

Zubereitung:

Den Ofen auf 180°C vorheizen. Ein Stück Alufolie mit je 1 Prise Meersalz und Kümmel bestreuen. Eine Kartoffel darauf setzen und in der Alufolie einwickeln. Auf diese Weise sämtliche Kartoffeln einzeln verpacken. Durch die Alufolie trocknen die Kartoffeln im Ofen nicht aus.

Die Kartoffelpäckchen auf ein Backblech setzen und etwa 1½ Stunden im Ofen garen, bis die Kartoffeln innen weich sind.

Dann die Kartoffeln aus der Folie nehmen und halbieren. Das Kartoffelfleisch mit einem Löffel aus der Schale kratzen und anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken.

Die Tonkabohne sparsam mit einer Microplane-Reibe über die Kartoffeln hobeln (etwa 4-mal über die Reibe ziehen), Purple Curry hinzugeben und alles gut vermischen. Die Kartoffeln mit 1 guten Prise Vanillesalz würzen.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und auskratzen. Vanillemark und Eigelbe mit einem Spiralschneebeesen verquirlen und unter die Kartoffelmasse heben.

75 g Butter erhitzen, schaumig-goldbraun werden lassen und zusammen mit dem Mehl zu den Kartoffeln geben. Alles gut vermengen. Der Gnocchiteig sollte eine eher feste Konsistenz haben. Gegebenenfalls noch etwas Mehl einrühren. Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte sorgfältig durchkneten – wie einen Brotteig. Daraus zunächst einen Laib formen, dann eine Art Baguette. Dieses in Klarsichtfolie einrollen und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Danach die Teigrolle in Scheiben schneiden. Jede Scheibe ausrollen und daraus etwa daumendicke Schlangen formen. Davon etwa 2 cm große Gnocchi abschneiden. Die Gnocchi in reichlich sprudelnd kochendem Salzwasser gar ziehen lassen, bis sie an die Wasseroberfläche steigen – das dauert etwa 3 Minuten. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen und kurz abkühlen lassen.

Unterdessen in einem Topf Madeira und Portwein so lange köcheln lassen, bis die Flüssigkeit auf etwa ein Viertel (ca. 75 ml) reduziert ist. Dann 2 TL kalte Butter einrühren.

Babymangold waschen und trocken schütteln. Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Gnocchi bei leichter Hitze kurz anbraten. Salzen, pfeffern und 2 TL kalte Butter sowie den Babymangold dazugeben. Alles gut durchschwenken. Gnocchi auf dem Teller anrichten, mit Madeira-Portwein-Jus beträufeln.

Tipp: Im heißen Wasser verlieren die Gnocchi gerne etwas von ihrer schönen lila Farbe. Doch mit einem Trick kann man dem entgegenwirken: einfach eine frische Rote Bete vierteln und 10 bis 15 Minuten in dem Wasser kochen, in dem anschließend die Gnocchi gekocht werden. Die Rote Bete färbt das Wasser lilarot – und frischt dadurch die Farbe der Gnocchi auf. Bevor die Gnocchi gekocht werden, die Rote Bete wieder aus dem Wasser nehmen.

Zusätzlich kann man frischen Asia-Trüffel über die Gnocchi hobeln.