

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 6. Mai 2021** ▪
Vegetarische Küche mit Johann Lafer



Markus Lauffer

**Ricotta-Parmesan-Gnocchi in Karotten-Ingwer-Sauce
und Wildkräutersalat mit Kräuter-Vinaigrette**

Zutaten für zwei Personen

Für die Gnocchi:

250 g Ricotta
50 g Parmesan
1 Ei
1 EL Butter
125 g doppelgriffiges Mehl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle

Den Parmesan reiben. Parmesan, Ricotta, Ei, Butter, Mehl, Muskat und Salz in eine große Schüssel geben und zu einem Teig verarbeiten. Dann den Teig auf der Arbeitsplatte zu 2 cm dicke Rollen formen und in 1-2 cm lange Stücke schneiden. Die Gnocchi in siedendes Salzwasser geben und garen. Anschließend abgießen und warmhalten.

Für die Sauce:

100 g Karotten
1 Knoblauchzehe
3 cm Ingwer
20 g Butter
200 ml Gemüsefond
50 ml Kokosmilch
1 TL mildes Thai-Currypulver
1 TL mildes Chilisalز

Karotten putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Karotten in dem Fond ca. 20 Minuten garen. Knoblauch abziehen und fein reiben. Ingwer schälen und reiben. Dann die Karotten mit Fond sowie Knoblauch, Ingwer, Butter, Kokosmilch, Currypulver und Chilisalز in einen hohen Mixbecher geben und alles fein pürieren. Sauce in einen Topf geben, erwärmen und mit dem Stabmixer aufschäumen.

Für den Wildkräutersalat:

50 g Feldsalat
50 g Rucola
50 g Kapuzinerkresse
50 g Löwenzahn
25 g Minze
25 g Zitronenmelisse
2-3 Erdbeeren

Feldsalat und Rucola waschen und trockenschleudern. Kresse, Löwenzahn, Minze und Zitronenmelisse abbrausen und trockenwedeln. Erdbeeren waschen, trockentupfen und in feine Scheiben schneiden.

Für die Vinaigrette:

25 g Zwiebel
1 Zitrone
1 EL Apfelessig
2 Zweige glatte Petersilie
2 Zweige Kerbel
2 Halme Schnittlauch
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und würfeln. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Petersilie, Kerbel und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und hacken. In einer Schüssel Apfelessig, ½ Esslöffel Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren bis sich das Salz aufgelöst hat. Olivenöl untermischen. Zuletzt die Zwiebel und Kräuter unterheben.

Für die Garnitur: Parmesan hobeln. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Koriander und Parmesanspäne als Garnitur für die Gnocchi verwenden.
20 g Parmesan
2 Zweige glatte Petersilie

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.