



KOCHMOMENTE

Spargel-Bärlauch-Gnocchi in Weißweinsauce mit aromatisierten Lammkotelette

Zutaten:

4 Personen

Gnocchi's:

350 g mehlig kochende Kartoffeln, 50 g Bärlauch, 1 kleine rote Zwiebel
1 Msp. Muskat, 1 Ei, 1 Eigelb, 200-270g Mehl, 1 EL Butter, Salz & Pfeffer

Spargel-Bärlauch-Sauce:

3 EL Butter, 1 rote Zwiebel, 300 g grüner Spargel, 2 EL Mehl, 200 ml Weißwein,
200 ml Gemüsebrühe, 200 ml Sahne, 3-4 Blätter Bärlauch
1 Hand voll Basilikum, 1 TL Oregano ,1 TL Paprikapulver ,1 TL Chili
50 g Parmesan
Salz & Pfeffer nach Belieben, Pinienkerne nach Belieben

Lammkotelett's:

12 Lammkotelett's, 4 EL Öl, 3 EL Butter, 3 Knoblauchzehen, 2 Zweige Rosmarin,
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1.) Für die Gnocchi Kartoffeln kochen, pellen und sehr fein stampfen. Bärlauch waschen, Zwiebel in Stücke schneiden, beides gemeinsam mit dem Ei und Eigelb fein pürieren. Masse zu den Kartoffeln geben, Salz, Pfeffer und Muskat hinzufügen.
Zunächst 200 g Mehl hinzufügen, zu einem Teig kneten, ist der Teig nicht „trocken“ genug, mehr Mehl hinzufügen bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Hände mit der Butter einreiben und den Teig rund um mit Butter einreiben. In der Schüssel ca. ½ Stunde ruhen lassen.

Die Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne leicht rösten.

2.) Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben, nochmals gut durchkneten, in vier Teile teilen und zu dünnen Rollen formen. Rollen leicht bemehlen. Diese in 1,5-2cm lange Stücke schneiden, nochmals bemehlen, auf die Gabel legen, leicht andrücken und von oben nach unten rollen.

Einen großen Topf mit Wasser füllen, 1 EL Salz hinzugeben und zum kochen bringen. Die Gnocchi ins kochende Wasser geben und nach kurzer Zeit leicht rühren. Wenn die Gnocchi oben schwimmen die Gnocchi aus dem Wasser schöpfen.

3.) Zwischenzeitlich die Zwiebel in feinen Würfel schneiden. Spargel von den holzigen

Endstücken befreien und in ca. 2 cm lange Stücke schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Spargelstücke hinzufügen und kurz anrösten. Mehl über den Spargel stäuben und leicht bräunen. Mit Weißwein, Sahne und Brühe ablöschen und leicht köcheln lassen bis man eine sämige Konsistenz erhält.

Bärlauch fein hacken und gemeinsam mit den anderen Gewürzen hinzugeben. Zum Schluss mit Salz, Pfeffer und Parmesan abschmecken und warmhalten.

4.) Knoblauch pellen und halbieren. Lammkotelett's mit Salz würzen. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Lammkotelett's beidseitig ca. 1 Min. scharf anbraten. Hitze reduzieren, Knoblauch, Butter und Rosmarin dazugeben und unter mehrmaligen Wenden nochmals 3 Min. braten lassen. Knoblauch und Rosmarin wieder entfernen.

Parallel dazu in einer zweiten Pfanne etwas Butter erhitzen, die Gnocchi kurz anbraten, die Sauce hinzugeben und auf einen Teller geben. Lammkotelett's mit Pfeffer würzen, dazulegen und mit den Pinienkernen bestreuen. Gerne mit etwas Parmesan servieren.

Guten Appetit