



KOCHMOMENTE

DEINE KOCHSCHULE.

Rezept TELEGRAPH #54

Gnocchi mit weißem Spargel und Frankfurter Grüner Soße

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

800 g frische Gnocchi (aus dem Kühlregal oder selbst gemacht), 600 g weißer Spargel, 2 EL Olivenöl, Salz & Pfeffer, 50 g geröstete Pinienkerne, 50 g Parmesan

Für die Frankfurter Grüne Soße:

100 g Frankfurter Kräuter (Schnittlauch, Petersilie, Sauerampfer, Borretsch, Pimpernelle, Kresse, Kerbel), 2 Eier, 1 TL Senf, 50 ml Geflügelfond, Salz, Pfeffer, 50 g Rapsöl, 50 g Olivenöl

Zubereitung:

Für die Frankfurter Sauce die Kräuter putzen und im kochenden Wasser kurz blanchieren. Anschließend mit kaltem Eiswasser abschrecken und fest ausdrücken. Die Eier hartkochen, abschrecken und schälen.

Den Geflügelfond, die Kräuter den Senf und die gekochten Eier am besten in einem Mixer geben und mixen. (Alternativ geht auch ein Stabmixer) Mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend die Öle unter mixen, so dass eine cremige Sauce entsteht.

Die Spargelstangen sorgfältig schälen und die holzigen Enden abschneiden.

Den Spargel in ca. 3–4 cm lange Stücke schneiden.

In einer Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze ca. 6–8 Minuten bissfest anbraten. Mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Die Gnocchi nach Packungsanweisung in Wasser kochen, in einem Sieb abschütten und zu dem gebratenen Spargel geben. Gnocchi und Spargel vermengen, auf Tellern anrichten.

Mit der Grünen Soße großzügig beträufeln, mit Parmesan und gerösteten Pinienkernen bestreuen.

Guten Appetit !!