



Basilikum-Gnocchi mit Seeteufel

Als Mauro und Mattia Improta dieses Rezept in einer italienischen Kochsendung zeigten, wusste ich, dass ich es unbedingt ausprobieren möchte.

Es ist nicht das erste Mal, dass ich mich von Vater und Sohn habe inspirieren lassen. Mag bestimmt daran liegen, dass die beiden aus der Region sind, in welcher ich meine Wurzeln habe. Also aus Süditalien – Napoli.

Ich kann euch sagen, es lohnt sich definitiv dieses Gericht zuzubereiten. Uns hat es sehr gut geschmeckt und ich werde es auf jeden Fall wieder zubereiten.

Wenn man einmal den Dreh raus hat wie man Gnocchi macht, findet man, dass es gar nicht kompliziert ist und es auch nicht soviel Zeit benötigt.

Auf meiner Seite findet ihr noch einige weitere Gnocchi-Rezepte. Die Zubereitung der Gnocchi ist immer gleich. Die Saucen sind verschieden. Es lohnt sich auf jeden Fall zu stöbern.

Zutaten für 3 Personen

Zubereitungszeit ca. 60 – 90 Minuten (inkl. Kochzeit)

1 Knoblauchzehe

Petersilie

400 g Seeteufel

50 ml Weisswein

250 g Tomaten, kleine San Marzano

20 g Basilikum

1 Ei

500 g mehligkochende Kartoffeln

Ca. 150 g Mehl

Zubereitung

Wir starten mit der Zubereitung der Gnocchi. Kartoffeln in genügend Salzwasser oder im Dampfkochtopf garkochen.

Etwas auskühlen lassen und schälen. Anschliessend die Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Diese auf eine saubere Arbeitsfläche geben.

Eine Mulde formen.

In einem hohen Behälter zerzupfte Basilikumblätter geben. Ebenfalls das aufgeschlagene Ei. Die beiden Zutaten mit Hilfe eines Stabmixers pürieren.

Die pürierten Zutaten in die Mulde geben. Ebenfalls einen Teil des Mehls. Nicht da ganze Mehl aufs Mal dazu geben, denn je nach Kartoffel braucht es mehr oder weniger Mehl. Das Ganze verarbeiten und zu einem Teig verarbeiten.

Bevor die Gnocchi geformt werden, bereiten wir die Sauce zu.



Knoblauchzehe schälen in dünne Scheiben schneiden. In einer weiten Pfanne mit Olivenöl geben. Seeteufel in Würfel schneiden.

Seeteufel dazu geben und einige Minuten darin köcheln lassen. Immer wieder Wenden.

Petersilie hacken und zum Fisch geben. Das Ganze mit Weisswein ablöschen.

Tomaten waschen und halbieren. Kerne entfernen (werden nicht verwendet) und Tomaten in Streifen schneiden.

Tomaten zum Fisch geben, während ca. 15 Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Währenddessen der Fisch kocht, können die Gnocchi geformt werden.

Teig portionenweise in lange fingerdicke Stränge ausrollen. Mit Hilfe eines Spachtels oder Messer Teigstücke abschneiden. Gnocchi auf einer gut bemehlten Fläche liegen lassen.

Salzwasser zum Kochen bringen. Gnocchi portionenweise darin kochen. Wenn die Gnocchi auf die Oberfläche des Wassers aufsteigen, mit Hilfe einer Kelle rausnehmen und zur Fischesauce geben.

Mit den restlichen Gnocchi gleich fortfahren.

Zum Schluss mit Salz und Pfeffer abschmecken und etwas Olivenöl darüber verteilen.

Sofort servieren.

