

MAI 2021



POLENTA-GNOCCHI

MIT GRÜNEM SPARGEL UND TRÜFFEL

REZEPT VON STEFAN JÄCKEL · LA RÔTISSERIE, STORCHEN ZÜRICH

DAS BRAUCHT'S FÜR 2 PERSONEN

Polenta-Gnocchi

- 250 g** Polenta gekocht
- 100 g** Ricotta
- 1** Eigelb
- 50 g** Mehl
- Salz/Pfeffer
- 2 TL** gehackter Trüffel

Champagner Beurre Blanc

- 20 g** Butter
- 50 g** Champignons
- 50 g** Stangensellerie
- 50 g** Lauch
- 50 g** Echalotten
- 2** Zweige Estragon
- 1** kleine Kartoffel (mehlig)
- 10 cl** Champagner
- 2 dl** Geflügelfond oder Gemüsefond
- 1 dl** Rahm
- Salz/Pfeffer

Grüner Spargel

- 6** Stangen grüner Spargel
- Salz

WEINEMPFEHLUNG

*Empfehlung by Didier Clauss,
Restaurantleiter La Rôtisserie*

LA LEPRE BLACK TERRENI ALLA MAGGIA

Hierzu empfehle ich den La Lepre Black von unserem Weingut Terreni alla Maggia. Er ist ein vielschichtiger Wein mit einem wunderschönen Spiel zwischen Frische, Würze und Crémigkeit, die sich in diesem Gericht widerspiegeln. Die dezente Holznote harmonisiert sehr gut mit der Beurre Blanc, dem Ricotta und dem Périgordtrüffel. Die Säure und die Frische begleiten hervorragend den Spargel und runden das gesamte Gericht ab.

SO WIRD'S GEMACHT

Zutaten für die Polenta-Gnocchi zu einem Teig verarbeiten und im leicht köchelnden Salzwasser 10 Minuten ziehen lassen. Champignons, Stangensellerie, Lauch und Echalotten in kleine Würfel schneiden und in der Butter farblos andünsten, mit Champagner ablöschen und mit dem Fond auffüllen. Kartoffel klein schneiden und mitkochen, bis sie weich ist. Alles durch ein feines Sieb passieren, Rahm zugeben und abschmecken. Vor dem Servieren mit eiskalter Butter aufschäumen. Das untere Drittel des Spargel sabschneiden, nun ca. 3 cm schälen, in reichlich Salzwasser ca. 3 Minuten blanchieren und dann im Eiswasser abschrecken. Den Spargel in gleich grosse Teile schneiden und in Butter mit einem Esslöffel Gemüse- oder Geflügelfond glasieren. Am Schluss alles schön auf dem Teller anrichten, mit der geschäumten Beurre Blanc übergiessen, so dass man die Gnocchi noch sieht und mit dem Trüffel und frischen Gartenkräutern dekorieren.



REZEPT VON STEFAN JÄCKEL

La Rôtisserie, Storchen Zürich
storchen.ch

Mehr Infos auf
jelmoli.ch/cookathome

