



Choche
gnüsse

mit David Geisser

GNOCCHI AN KÄSESAUCE MIT ORANGE UND HASELNÜSSEN

REZEPT FÜR 4 PERSONEN

ZUBEREITUNG

Kartoffeln in der Schale weichkochen und anschliessend schälen.

Die leicht ausgekühlten und geschälten Kartoffeln pressen.

Mit allen Zutaten vorsichtig, ohne zu viel zu kneten, zu einem Teig verarbeiten.

Gnocchi formen und in köchelndem Salzwasser garziehen lassen.

Für die Sauce die Butter bei schwacher Hitze
in einer beschichteten Pfanne erhitzen.

Rahm, Geflügelfond, Saint Felicien und Orangenzensten hinzugeben und mit
Meersalz und Pfeffer würzen.

Käse unter Rühren schmelzen lassen. Etwa 3 Minuten köcheln lassen.

Die abgeschöpften Gnocchi mit der Sauce vermischen.

Danach mit den der Hälfte der Haselnusskerne
und dem Parmesan vorsichtig durchmischen.

Anrichten und mit der anderen Hälfte der Haselnusskerne ausgarnieren.
Noch etwas Orangenzensten darüber geben und mit Microgreens oder Kräuter,
sowie Kräuteröl (falls vorhanden) ausgarnieren.

EINKAUFSLISTE

500 G KARTOFFELN, MEHLIGKOKHEND

1 EI

20 G PARMESAN, GERIEBEN

100-150 G MEHL

40 G BUTTER WEICH

10 G MAIZENA

MEERSALZ

SCHWARZER PFEFFER AUS DER MÜHLE

30 G BUTTER

80 ML RAHM

80 ML GEFLÜGELFOND

120 G SAINT FELICIEN (WEICHKÄSE)

½ ORANGE, UNBEHANDELT

80 G HASELNÜSSE, GERÖSTET

80 G PARMESAN, GERIEBEN

MEERSALZ

PFEFFER AUS DER MÜHLE

MICROGREENS ODER KRÄUTER

KRÄUTERÖL ZUM GARNIEREN (OPTIONAL)

POWERED BY:

nahrin

CAFFÈ
CHICCO D'ORO

Wired Cooking

REDEFINE
MEAT™