

Italienische Rezepte

Gnocchi mit Bottargabutter (Brunelli/Falsiroli)

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Italien, Käse, Kartoffel, Teigware

500 g Kartoffeln, mehlig, keine -
- neuen
100 g Mehl

1 Ei
1 Essl. Parmesan; gerieben
Salz

Bottargabutter

1 Essl. Butter
1/2 Essl. Creme double

20 g Bottarga (Thunfischrogen) -
- in hauchdünnen Scheiben

Für Norditaliener sind Gnocchi offenbar die gewöhnlichste Sache der Welt, und Carlo meint, die Bottargabutter passe auch zu Spaghetti. Bottarga ist gepresster Thunfischrogen, den es neuerdings auch bei uns (wenn auch nicht überall) zu kaufen gibt. Er dient, vereinfachend gesagt, zur Verfeinerung von Saucen. Die Butter macht er so: 1 Ei Butter, 1/2 tb Creme double (doppelt dicke Sahne, eventuell einkochen) und hauchdünne Scheiben (etwa 20 g) von Bottarga zusammen erhitzen und rühren, bis eine sämige Buttersauce entsteht.

Gnocchi mögen gewöhnlich sein, arbeitsaufwendig sind sie trotzdem. Sie sollen leicht und locker sein, nicht fest und klebrig. Die Kartoffeln kalt aufsetzen und kurz vor dem Kochen salzen. Wenn sie gar sind, pellen und durch eine Kartoffelquetsche geben. Die Masse mit Mehl, Ei und Parmesan schnell verkneten. Je heißer die Kartoffeln sind, um so weniger Mehl brauchen sie; deshalb die Eile. Eine Kugel formen, in dicke Scheiben schneiden und - ohne Pause! - länglich rollen. Walnussgrosse Stücke abschneiden. Diese drückt Carlo auf die gemahlte Innenseite eine halbrunden Reibe, so dass ein längliches Nest entsteht. (Andere nehmen eine Gabel.) Das geht bei ihm blitzschnell, er macht das ja täglich... Der Sinn der Übung: Die Gnocchi werden schneller gar und wenige kompakt. Portionsweise in sprudelndem Wasser kochen, bis sie auftauchen. Das dauert höchstens ein bis zwei Minuten. Rausnehmen, abtropfen lassen und in die fertige Bottargabutter geben.