Zedrat-Zitronen Gnocchi

Vor- und zubereiten: ca. 1½ Std.
Vorspeise für 6–8 Personen,
Hauptgericht für 4

- **800 g Gschwellti** (mehlig kochende Sorte), frischgekocht, heiss geschält, in Stücken
- **200 g Mehl**
- **80 g geriebener Parmesan**
- **1 frisches Ei,** verklopft
- **1 Msp. Muskat**
- **1½ Teelöffel Salz**
- **400 g Zedrat-Zitrone,** heiss abgespült, trocken getupft, nur wenig abgeriebene Schale, geviertelt, in Würfeli, beiseite gestellt
- **Salzwasser,** siedend

1. Kartoffeln durchs Passe-vite in eine Schüssel treiben, etwas abkühlen.
2. Mehl und alle Zutaten bis und mit Zitronenschale mit dem Kartoffelschnee mischen. Der Teig sollte noch feucht sein, aber nicht mehr an den Händen kleben, evtl. etwas Mehl beigeben.

Formen: Gnocchi-Teig auf wenig Mehl zu 4 Rollen von je ca. 2 cm Ø formen. Rollen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden, diese mit dem Daumen über die Zinken einer Gabel rollen, sodass ein Rillenmuster entsteht.

Garen: Gnocchi portionenweise je ca. 6 Min. im knapp siedenden Salzwasser ziehen lassen, mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, in eine Gratinform verteilen.

Zitronenragout

- **1 Esslöffel Olivenöl**
- **1 Teelöffel Zucker**
- **½ Teelöffel Salz oder Fleur de Sel**
- **wenig schwarzer Pfeffer**

Öl in einer beschichteten Bratpfanne warm werden lassen. Beiseite gestellte Zitronenwürfeli und Zucker beigeben, ca. 5 Min. dämpfen, würzen. Gnocchi beigeben, Hitze erhöhen, ca. 3 Min. unter Hin-und-her-Bewegen der Pfanne anbraten.

Hinweis: Zedrat-Zitronen sind in italienischen Spezialitätenläden und auf Wochenmärkten erhältlich.

Tipp: Kartoffeln vom Vortag verwenden, die Gnocchi erhalten dadurch etwas mehr Biss.

Rezept Betty Bossi
SRF 3 chocht fein Nr. 67/2013
01.02.2013
© Betty Bossi AG
www.bettybossi.ch