



Folge 3

GNOCCHI MIT DÖRRBIRNEN, RADICCHIO, BLAUSCHIMMELKÄSE, BAUMNÜSSEN UND ROSMARIN

An einem kalten Wintertag besuchten wir Thomas und Jaqueline Oeler in Lömmenschwil, St. Gallen. Die beiden betreiben eine der letzten Holzofen-dörrereien und verarbeiten dort auch Birnen von ihren hofeigenen Hochstammbäumen. Sie sind schweizweit bekannt für ihre weichen und aromatischen Delikatessbirnen.

REZEPT VON ANNA PEARSON

Hausgemachte Gnocchi geben zwar ein bisschen was zu tun, die Mühe wird jedoch mit zarten, leichten Gnocchi belohnt, wie man sie nicht kaufen kann. Da die Gnocchi umso besser werden, je weniger Mehl man verwendet, müssen die Kartoffeln möglichst trocken sein: sie werden deshalb im Ofen gebacken statt in Wasser gekocht. Die süss-fruchtigen Dörrbirnen harmonieren wunderbar mit dem bitteren Radicchio und den salzigen Käsen.

Den Ofen auf 200°C vorheizen. Die Kartoffeln waschen und ganz und ungeschält auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit Salz bestreuen und für ca. 1 Stunde im Ofen garen, bis sie weich sind. Die Kartoffeln schälen oder mit einem Löffel das Fleisch aus der Schale kratzen. Durch das Passevite in eine Schüssel treiben, die übrigen Zutaten zugeben und alles zu einem Teig mischen. Zu einer dicken Rolle geformt auf einer grossen Arbeitsfläche bereithalten.

Den Teig portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche sorgfältig zu einer Rolle von ca. 1,5 cm Durchmesser ausrollen. Die Oberfläche der Rolle soll frei von Rissen und durch eine dünne Mehlschicht versiegelt sein. Mit einem Messer die Rolle in 2 cm breite Stücke schneiden. Die Gnocchi mit etwas Mehl in eine Form geben und durch kreisende Bewegungen in der Form umherkreisel lassen. So werden einerseits die Schnittseiten

Für 4 bis 6 Portionen

Gnocchiteig

1 kg mehligkochende Kartoffeln
150 g Mehl
60 g geriebener Pecorino
2 Eigelb
2 TL Salz

ca. 4 Dörrbirnen
1 kleiner Kopf Radicchio
1 Handvoll Baumnusskerne
bröckliger Blauschimmelkäse
2 Rosmarinzweige
Butter
geriebener Pecorino

der Gnocchi mit Mehl versiegelt, andererseits wird ihnen die charakteristische Form verpasst. Die Gnocchi bis zur weiteren (möglichst baldigen) Verwendung kühl stellen.

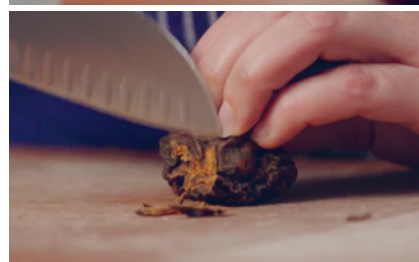
Die Stiele und Fliegen von den Dörrbirnen entfernen und die Birnen in feine Streifen schneiden. Den Radicchio in feine Streifen schneiden. Die Baumnüsse grob hacken. Den Blauschimmelkäse zerbröckeln. Die Rosmarinnadeln von den Zweigen streifen. Alles bereithalten.

Einen grossen Topf mit Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi in drei Durchgängen ins Wasser geben. Wenn sie an die Oberfläche steigen, die Gnocchi noch 1 Minute ziehen lassen, dann mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben. In einer gebutterten Form im Ofen warmhalten, bis alle Gnocchi gegart sind.

Während die Gnocchi im Wasser ziehen, in einer grossen Bratpfanne mit abgerundeten Seiten (ideal ist ein Wok) reichlich Butter schmelzen. Die Baumnüsse und Rosmarinnadeln zugeben und bei mittlerer Temperatur hellbraun bzw. knusprig rösten. Die Dörrbirnenstreifen zugeben und kurz bevor die Gnocchi fertig sind, den Radicchio zugeben, er soll gerade eben zusammenfallen. Die fertigen Gnocchi in die Pfanne geben und alles kurz sorgfältig durchschwenken, am besten macht man dies in zwei Durchgängen. Falls die Gnocchi zu trocken wirken, etwas vom Kochwasser zugeben. Die Gnocchi mit Salz und Pfeffer abschmecken und auf Teller verteilen. Mit etwas Pecorino und Blauschimmelkäse bestreuen und servieren.

Tipp

Gekochte Gnocchi können für einen späteren Gebrauch in eiskaltem Wasser abgeschreckt, abgossen und dann mit etwas Öl beträufelt in einem Gefäss im Kühlschrank 2 Tage aufbewahrt werden. (Die rohen Gnocchi können nicht aufbewahrt werden.)



Mit Unterstützung von:

Der Coop Fonds für Nachhaltigkeit
unterstützt dieses Projekt.



Schweiz. Natürlich.

Die Arbeit von Hochstamm Suisse unterstützen: Gönnen Sie sich Genuss

Mit grosser Leidenschaft setzen sich Produzenten und Verarbeiter von Hochstamm Suisse für die Erhaltung unserer Hochstamm-landschaften ein. Aus ihrem Obst entstehen Produkte aus der Natur: auf hohen Leitern geerntet, schonend und naturbelassen verarbeitet, natürlich und -gesund.

Mit dem Kauf von Hochstamm Suisse Produkten tragen Sie dieses Engagement mit. Damit mehr Genuss von stolzen Bäume mit Tradition auf Ihren Tisch kommt.

www.hochstamm-suisse.ch
www.hochstamm-blog.ch



HOCHSTAMM
SUISSE