

herzhaft & süß

Süße Gnocchi mit Johannisbeer-Salsa

Stand: 24.02.2022 | [Bildnachweis](#)



Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Für die Johannisbeer-Salsa:

- 1/2 kleine rote Zwiebel
- 100 g Birnenfruchtfleisch (geschält)
- 1 kleine Chilischote
- 150 g Rote Johannisbeeren
- 100 g Erdbeeren
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Zucker
- 3 EL Orangensaft
- 1 Stiel Oregano
- 1/2 EL Balsamico bianco
- 1 EL Agavensirup
- 1/2 Vanilleschote
- 4 Pimentkörner
- abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Limette

Für die Gnocchi:

- 100 g Mehl
- Salz
- abgeriebene Schale von je 1/4 unbehandelten Zitrone und Orange
- 1 Msp. Vanillemark
- 100 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 100 g Ziegenfrischkäse
- 1 Ei
- 1 Eigelb

- 1 EL Zucker

Außerdem:

- 1 Stiel Oregano
- je 1 Scheibe unbehandelte Zitrone und Orange
- Salz
- 2 EL Butterschmalz
- 1 EL Butter
- 1 EL Zimtzucker (siehe Tipp)

Zubereitung:

1. Für die Johannisbeer-Salsa die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Das Birnenfruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und fein hacken. Die Johannisbeeren verlesen, waschen und von den Rispen streifen. Die Erdbeeren waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden.

2. Das Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin andünsten. Den Zucker darüberstreuen und hell karamellisieren. Die Birnenwürfel und die Chili dazugeben und mit dem Orangensaft ablöschen. Johannisbeeren und die Erdbeeren untermischen. Den Oregano waschen und mit Essig, Agavensirup, Vanilleschote, Pimentkörner und Limettenschale in die Pfanne geben und die Salsa bei milder Hitze etwa 30 Minuten dickflüssig einköcheln lassen. Anschließend die Salsa abkühlen lassen.

3. Für die Gnocchi das Mehl sieben und 1 Prise Salz, Zitronen- und Orangenschale sowie Vanillemark untermischen. Die restlichen Zutaten dazugeben und alles zu einen glatten Teig verkneten. Den Teig 10 Minuten ruhen lassen.

4. Inzwischen den Oregano waschen. In einem Topf etwa 1 1/2 l Wasser mit der Zitronen- und Orangenscheibe, 1 Prise Salz und dem Oregano aufkochen. Aus dem Teig mit einem Teelöffel kleine Portionen abstechen, zu Gnocchi formen und im kochenden Wasser 3 bis 4 Minuten ziehen lassen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und gut abtropfen lassen.

5. Das Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi darin rundherum goldbraun braten. Die Butter und den Zimtzucker hinzufügen und die Gnocchi hell karamellisieren. Die Gnocchi auf der kalten Johannisbeersalsa anrichten und nach Belieben mit Minzeblättchen garnieren.

Tipp: Zimtzucker selbst machen? Dafür einfach in einem verschließbaren Glas 50 g Zucker mit 1/4 TL Zimtpulver mischen. Fertig!