

**1. Hauptgang:      *Salbei-Gnocchi mit Parmesanschaum, Artischocken und Tomatenfondue von Nelson Müller***

**Zutaten für vier Personen**

*Gnocchi:*

500 g	Salzkartoffeln
2	Eier
200 g	Mehl
20 g	Butter
1 Bund	Salbei
	Salz
	Muskat
	Pfeffer

*Tomatenfondue:*

5	Tomaten
1	Schalotte
1 Zehe	Knoblauch
1 EL	Zucker, braun
250 ml	Tomatensaft
1 Zweig	Thymian
20 g	Butter
1 Bund	Basilikum
	Olivenöl
	Pfeffer
	Salz

*Artischocken:*

6	Artischocken
1	Schalotte
1 Stange	Lauch
1 Zehe	Knoblauch
500 ml	Brühe
1 Flocke	Butter
0,5	Zitrone
	Olivenöl
	Balsamico
	Essig
	Pfeffer
	Salz

*Parmesanschaum:*

250 g	Kartoffelpüree
200 g	Parmesan
150 g	Sahne, geschlagen



**Zubereitung**

*Gnocchi:*

Die Kartoffeln waschen, schälen und weich kochen. Mit einem Kartoffelstampfer oder besser noch einer Kartoffelpresse die Kartoffeln zerdrücken und abkühlen lassen. Die Kartoffelmasse mit einem Ei, einem

Eigelb, Mehl und einer Prise Salz, Muskat und Pfeffer verrühren und zu einem festen Teig kneten. Aus dem Teig fingerdicke Rollen formen, die Rolle in Stücke schneiden und leicht mit Mehl bestäuben. Mit einer Gabel Rillen in die Gnocchi drücken. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und die Gnocchi bei schwacher Hitze etwa fünf Minuten ziehen lassen. Wenn sie an der Oberfläche schwimmen, sind die Gnocchi fertig. Die Gnocchi auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen und leicht in Butter anbraten. Den Salbei in feine Streifen schneiden und über die Gnocchi streuen.

#### *Tomatenfondue:*

Die Tomaten kurz einritzen und zehn Sekunden in sprudelndem Salzwasser blanchieren. Anschließend die Schale entfernen und das Tomatenfleisch in gleichmäßige Würfel schneiden. Die Schalotten und die Knoblauchzehe ebenfalls in Würfel schneiden und in einem Topf in Olivenöl anschwitzen. Den braunen Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit dem Tomatensaft ablöschen und reduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und einen Thymianzweig kurz in der Soße ziehen lassen. Zum Schluss die Tomatenwürfel zugeben, die Butter einrühren und mit ein wenig sehr fein geschnittenem Basilikum verfeinern.

#### *Artischocken:*

Einen Behälter mit Wasser und etwas Essig bereitstellen. Die Artischocken von den äußeren Blättern befreien und die Stiele abschneiden. Nun mit einem scharfen Messer das Herz herausarbeiten und in das Essigwasser legen, um sie vor Oxidation zu schützen. Dabei arbeitet man am besten mit Gummihandschuhen, da Artischocken einen bitter schmeckenden Saft absondern. Nun die Schalotten und den Lauch in Streifen schneiden und mit der Knoblauchzehe in Olivenöl anschwitzen. Die Artischockenherzen dazugeben. Mit einem kleinen Teil des Essigwassers ablöschen und mit Brühe auffüllen. Mit geschlossenem Deckel etwa 30 bis 40 Minuten garen (je nach Größe). Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Anschließend die Artischocken achteln. Zum Servieren in Olivenöl anschwemmen, mit etwas Balsamico ablöschen und mit einer Butterflocke, Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken.

#### *Parmesanschaum:*

Das Kartoffelpüree heiß anrühren und den geriebenen Parmesan unterheben. Die geschlagene Sahne unterrühren, bis es flüssig ist. Die Masse noch einmal abschmecken und dann in die Espumafflasche umfüllen.

Anrichten!

**Idee: Nelson Müller**