

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 6. Mai 2021** ▪  
**Vegetarische Küche mit Johann Lafer**



**Markus Lauffer**

**Ricotta-Parmesan-Gnocchi in Karotten-Ingwer-Sauce  
 und Wildkräutersalat mit Kräuter-Vinaigrette**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Gnocchi:**

250 g Ricotta  
 50 g Parmesan  
 1 Ei  
 1 EL Butter  
 125 g doppelgriffiges Mehl  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle

Den Parmesan reiben. Parmesan, Ricotta, Ei, Butter, Mehl, Muskat und Salz in eine große Schüssel geben und zu einem Teig verarbeiten. Dann den Teig auf der Arbeitsplatte zu 2 cm dicke Rollen formen und in 1-2 cm lange Stücke schneiden. Die Gnocchi in siedendes Salzwasser geben und garen. Anschließend abgießen und warmhalten.

**Für die Sauce:**

100 g Karotten  
 1 Knoblauchzehe  
 3 cm Ingwer  
 20 g Butter  
 200 ml Gemüsefond  
 50 ml Kokosmilch  
 1 TL mildes Thai-Currypulver  
 1 TL mildes Chilisalز

Karotten putzen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Karotten in dem Fond ca. 20 Minuten garen. Knoblauch abziehen und fein reiben. Ingwer schälen und reiben. Dann die Karotten mit Fond sowie Knoblauch, Ingwer, Butter, Kokosmilch, Currypulver und Chilisalز in einen hohen Mixbecher geben und alles fein pürieren. Sauce in einen Topf geben, erwärmen und mit dem Stabmixer aufschäumen.

**Für den Wildkräutersalat:**

50 g Feldsalat  
 50 g Rucola  
 50 g Kapuzinerkresse  
 50 g Löwenzahn  
 25 g Minze  
 25 g Zitronenmelisse  
 2-3 Erdbeeren

Feldsalat und Rucola waschen und trockenschleudern. Kresse, Löwenzahn, Minze und Zitronenmelisse abbrausen und trockenwedeln. Erdbeeren waschen, trockentupfen und in feine Scheiben schneiden.

**Für die Vinaigrette:**

25 g Zwiebel  
 1 Zitrone  
 1 EL Apfelessig  
 2 Zweige glatte Petersilie  
 2 Zweige Kerbel  
 2 Halme Schnittlauch  
 2 EL Olivenöl  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen und würfeln. Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Petersilie, Kerbel und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und hacken. In einer Schüssel Apfelessig, ½ Esslöffel Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrühren bis sich das Salz aufgelöst hat. Olivenöl untermischen. Zuletzt die Zwiebel und Kräuter unterheben.

**Für die Garnitur:** Parmesan hobeln. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Koriander und Parmesanspäne als Garnitur für die Gnocchi verwenden.  
20 g Parmesan  
2 Zweige glatte Petersilie

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.