

Herbstliche Gnocchi

Zutaten

für ca. 4-5 Personen

500g Schweinefilet
250g Eierschwammerl
120g Fisolen
1 große Paprika
1 große Zwiebel
2 Knoblauchzehen
120g Speck
200 ml Schlagobers
Petersilie
Salz, Pfeffer
Scheineschmalz



Zubereitung:

1.
Kartoffel mit der Schale kochen. Etwas ausdampfen lassen und noch heiß die Schale abziehen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mehl, Grieß, Ei und Gewürze beifügen und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten, wenn nötig noch etwas Mehl zufügen und 1 Stunde ruhen lassen. (nicht kalt stellen)
2.
In der Zwischenzeit Gemüse putzen und waschen, Zwiebel in kleine Würfel, Paprika und Fisolen in kleinere Stücke schneiden, Knoblauch fein hacken. Das zugeputzte Filet blättrig und Speck in kleine Würfel schneiden.
3.
Nun den Kartoffelteig zu kleinen Rollen formen (ca. 1,5 -2 cm breit) und davon kleine gleichmässige Stücke abstechen. Diese in eine ovale Form bringen und mit den Zinken einer Gabel das typische Rillenmuster hineindrücken. Gnocchi in reichlich, siedendem Salzwasser kochen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Abseihen und kurz abschrecken.
4.
Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen und Filetstreifen kurz und scharf darinn anbraten, herausgeben und zugedeckt zur Seite stellen. Im Bratenrückstand Speck anbraten bis er eine schöne Farbe bekommt, anschließend Zwiebel dazugeben und noch etwas weiter rösten lassen. Nun die Eierschwammerl und das restliche Gemüse dazugeben und das ganze noch anbraten lassen.
5.
Mit Schlagobers ablöschen und noch etwas einkochen lassen. Gnocchi und Filetstreifen dazugeben, kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, jetzt soll das Ganze noch etwas durchziehen. Zum Schluss mit Petersilie bestreuen.

Gnocchiteig

700g Kartoffel mehlig
110g Grieß fein
150g Mehl griffig
1 Ei
Salz, Pfeffer, Muskart

