

Morcheln gefüllt mit Gorgonzola und Kaninchenfarce und Gnocchi in Safran-Weißweinsahne

VON THOMAS KUHNT UND ANDREAS BURKHARDT
GEWINNER DER COOKING STAR VORRUNDE IN REUTLINGEN



Zutaten

Für 4 Portionen

250 g frische Morcheln oder 60 – 80 g
getrocknete Morcheln
100 g Gorgonzola
350 ml Sahne
125 g Creme Double
250 g Kaninchenfilet
1 Lorbeerblatt
2 Schalotten (gewürfelt)
100 ml Pilzfond oder Kalbsfond
100 ml Weißwein (vorzugsweise Soave
Veneto)
1 Bio-Zitrone
0,4 g Safranfäden

Olivenöl
20 g kalte Butter
etwas geriebene Muskatnuss
Pfeffer aus der Mühle
Salz
400 g Kartoffeln mehlig-kochend
30 g Parmigiano Reggiano
150 – 200 g Mehl Typ405
1 Eigelb Gr. L
etwas Grieß
Cherry-Tomaten
Gehackte Petersilie
Trüffel

DIESE PARTNER UNTERSTÜTZEN DEN COOKING STAR:

EatSmarter!

Miele

Tafelbergler

ALDIANA
LIFE BEYOND

CHAMPAGNE
TAITTINGER
Reims

Garofalo
LA PASTA DI GRACCIANO

S.PELLEGRINO

Saupiquet
BIÈRE

PONTI
SINCE 1887

Zubereitung

- 1** Die Kartoffeln schälen, in 1 cm dicke Scheiben schneiden und im Dampf garen. Durch die Kartoffelpresse auf die Arbeitsfläche pressen und etwas auskühlen lassen. Eine Mulde in die Masse drücken. Parmesan, Mehl, Eigelb und etwas Salz in die Mulde geben und alles zu einem geschmeidigen Teig kneten. Bei Bedarf noch etwas Mehl zugeben. Der Teig darf nicht an den Händen kleben.
- 2** Die frischen Morcheln putzen und ggf. unter fließendem Wasser vom Sand befreien. Getrocknete Morcheln mit kochendem Wasser übergießen und ca. 10 Minuten einweichen lassen.
- 3** Gorgonzola und etwas von der Sahne mit einer Gabel zu einer zarten Creme zerdrücken. Mit Pfeffer würzen und in einen Spritzbeutel füllen.
- 4** Kaninchenfilets in kleine Stücke schneiden und mit 50 – 70 ml Sahne, etwas Pfeffer und Salz in einem Multizerkleinerer zu einer cremigen Farce mixen. Die Farce ebenfalls in einen Spritzbeutel füllen.
- 5** Die Morcheln zu einem Drittel mit der Gorgonzolacreme füllen und den Rest der Morcheln mit der Kaninchenfarce füllen.
- 6** Etwas Olivenöl in einer großen Pfanne erhitzen und die Morcheln zusammen mit den Schalotten und dem Lorbeerblatt anbraten. Mit Weißwein ablöschen und sautieren. Mit etwas Pilz- oder Kalbsfond aufgießen sowie restliche Sahne und Creme Double dazugeben. Lorbeerblatt entfernen. Safranfäden im Mörser zu Pulver reiben, mit etwas Fond lösen und zu den Morcheln geben.
- 7** Gnocchi formen und auf ein mit etwas Grieß bestreutem Backpapier legen. Die Gnocchi etwa 3 Minuten in Salzwasser kochen und direkt in die Pfanne mit den fertigen Morcheln geben. Alles bei kleiner Flamme zu einem cremigen Gericht köcheln lassen. Mit Pfeffer, Salz, Muskat, etwas Zitronenabrieb und gutem Olivenöl abschmecken.
- 8** Cherry-Tomaten in eine Auflaufform geben, mit Olivenöl beträufeln und bei 200 Grad bis zur gewünschten Konsistenz garen. Gnocchi und Morcheln mit Ofentomaten, fein gehackter Petersilie und etwas gehobeltem Trüffel anrichten.

WEITERE INFORMATIONEN ZUM COOKING STAR: www.eatsmarter.de/cookingstar

