

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

VON THOMAS KUHN UND ANDREA 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  
BIO

PONTI  
SINCE 1847

## Zutaten Focaccia

300 g Mehl Typ 550  
9 g Salz  
20 g Hefe  
6 Kirschtomaten  
8-10 Oliven  
Olivenöl  
2 Thymian-Zweige  
Maldon Salz

## Zubereitung

- 1** Für die Zubereitung der Focaccia das Mehl, 170 g Wasser, 20 g Olivenöl, Hefe, den abgezapften Thymian, 9 g Salz zu einem geschmeidigen Teig kneten. 20 Minuten ruhen lassen, zu einer Focaccia formen, halbierte Kirschtomaten, gemischte Oliven, etwas grobes Salz und etwa 2 EL Olivenöl darauf geben und bei 220°C backen. Nach dem Backen erneut mit etwas Olivenöl beträufeln.
- 2** 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.
- 3** Die frischen Morcheln putzen und ggf. unter fließendem Wasser vom Sand befreien. Getrocknete Morcheln mit kochendem Wasser übergießen und ca. 10 Minuten einweichen lassen.
- 4** Gorgonzola und etwas von der Sahne mit einer Gabel zu einer zarten Creme zerdrücken. Mit Pfeffer würzen und in einen Spritzbeutel füllen.
- 5** 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.
- 6** Die Morcheln zu einem Drittel mit der Gorgonzolacreme füllen und den Rest der Morcheln mit der Kaninchenfarce füllen.

DIESE PARTNER UNTERSTÜTZEN DEN COOKING STAR:

EatSmarter!

Miele

Tafelberg

ALDIANA  
LIFE FITNESS

CHAMPAGNE  
TAITTINGER  
Reims

Garofalo  
LA PASTA DI GRAGNANO

S.PELLEGRINO

Saupiquet  
BIO

PONTI  
SINCE 1887

**7** 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.

**8** 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.

**9** 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](http://www.eatsmarter.de/cookingstar)**

DIESE PARTNER UNTERSTÜTZEN DEN COOKING STAR:

EatSmarter!

Miele

Tafelkünstler

ALDIANA  
LIFE FITNESS

CHAMPAGNE  
TAITTINGER  
Reims

Garofalo  
LA PASTA DI GRAGNANO

S.PELLEGRINO

Saupiquet  
FRIGIO

PONTI  
SINCE 1887