

Du magst Nudeln? Du magst Kartoffeln? Dann wirst du Kartoffel-Gnocchi lieben! Die Keulchen italienischer Bauart gelten als schwierig, sind aber ein geradezu idealtypisches Beispiel dafür, dass man als Familienkoch so lange mit einem Rezept experimentiert, bis man die bestmögliche Variante gefunden hat. Und die ändert man dann nie wieder ab. So ging's mir über gut und gern zwölf Jahren mit diesen Nocken.

Die Zutaten (für 4 ordentliche Portionen):

800 g Kartoffeln (siehe unten)

2 Eigelb von mittelgroßen Eiern

80 g Hartweizengrieß

25 g Mehl Type 405

25 g Kartoffelstärke

optional: 40 g geschmolzene Butter

Salz, frisch geriebene Muskatnuss

optional: 1 EL Zitronenabrieb

Ach, ja, lach nicht über Leute, die Gnotschi sagen und nicht Njocki; es sind dieselben, die vom Lambordschini reden. Jedenfalls ist allein schon die Wahl der Kartoffelsorte die halbe Miete beim Gelingen der kleinen Knödel. Es heißt ja immer, man solle eine vorwiegend festkochende Sorte nehmen. Dem kann ich nicht zustimmen. Okay, so richtig festkochende Kartoffel wie die Nicola gehen nicht, aber obwohl die Annabelle (die ich sehr liebe) als mehlig Sorten durchgeht, habe ich mit ihr – zumindest in ihren ersten Erntewochen – gute Ergebnisse erzielt. Die Laura geht eigentlich immer. Und wenn du einen Favoriten für Ofenkartoffeln hast, dann könnte der die beste Wahl für deine Gnocchi sein. Wichtig ist, dass die gewählten Knollen alle ungefähr dieselbe Größe haben.

Genau wie beim Verfertigen von Nudelteig ist es bei den Nocken wichtig, die Zutaten abzuwiegen und die Werte einzuhalten. Das heißt: Hast du experimentiert und beispielsweise weniger Grieß, aber mehr Mehl genommen, dann notier dir das – sofern die Dinger am Ende gut waren. Was bedeutet das überhaupt, die Gnocchi sind gelungen? Erstens: Sie müssen lecker schmecken ... klar. Zweitens: Sie müssen beim Garen am Stück bleiben. Drittens: Sie dürfen nicht zu weich und nicht zu fest sein. Viertens: Sie müssen es aushalten, in Butter gebraten zu werden. Ich kann auch nur sagen, dass die beschriebene Dreifaltigkeit des Mehls bei mir gut klappt.

Zu den optionalen Zutaten: Beides Hinweise habe ich in den mehreren Dutzend Rezepten, die ich über die Zeit durchstöbert habe, gefunden und ausprobiert. Das mit der Butter mache ich nicht mehr, und das Aroma von Zitronenschale in Gnocchi ... nun ja, kann man mögen. Unabdingbar ist übrigens wie bei allen Gerichten, in denen zerdrückte Kartoffeln vorkommen, frisch geriebene Muskatnuss.

Die Zubereitung:

Wie sagt dieser eine ehemalige Dreisternekoch: Koch nix im Wasser, dann wird's wässrig. Erst als ich gelernt habe, dass Gnocchi NICHT mit 08/15-Pellkartoffeln hergestellt werden, begann die wahre Optimierung. Sie werden trocken im Ofen gegart! Das ist der Hammer. Du heizt die Röhre auf 150° vor, wäschst die Knollen und legst sie auf ein Backblech – hinein damit. Je nach Größe werden sie etwas 60 Minuten bis maximal 80 Minuten brauchen. Ab Stunde 1 kannst du mit einem Holzspieß feststellen, ob auch die Dickste durch ist. Sie ein bisschen zu übergaren macht nichts.

Was ebenfalls zur Erhellung meiner Gnocchi-Biografie beigetragen hat, war die Anschaffung einer Kartoffelpresse. Ja, die Kartoffeln müssen gepresst werden, nicht gestapft! Vorher wirst du sie schälen müssen. Manche behaupten, sie müssten zweimal durch die Presse gejagt werden, aber das halte ich für Quatsch. Übrigens müssen die Kartoffeln bei diesem Arbeitsgang noch warm, nicht heiß, sein. Möchtest du Butter hineintun, dann sollte die jetzt geschmolzen sein. Möchtest du die Dinger mit Zitronenschale aufpimpen, dann reib die jetzt ab. Ansonsten gibst du jetzt die Mehle, etwa 2 gestrichene Teelöffel Salz, die Eidotter und die Butter zum Kartoffelmampf und rührst alles gut durch. Verrückt genug: Das geht am besten mit einem Holzkochlöffel. Haben sich die Elemente verbunden, knetest du mit den Händen weiter bis ein homogener Teigklumpen entstanden ist.

Und jetzt die schlechte Nachricht: Das ist der point of no return, ab diesem Zeitpunkt kannst du nichts mehr ändern. Jetzt musst du da durch. Es geht nun darum, aus dem Klumpen Würste zu machen, die in gleichgroße Stücke zu schneiden, die dann zu Gnocchi geformt und zuletzt mit den Rillen versehen werden. Je nach der Kartoffelsorte ist der Teig einigermaßen klebrig, aber unabhängig davon brauchst du zum Bearbeiten ein Trennmittel. Ich empfehle Kartoffelstärke, in vielen Rezepten wird Grieß empfohlen oder einfach Mehl. Also bestreust du die Arbeitsfläche großzügig mit Stärke. Bei den angegebenen Mengen teilst du den Klumpen am besten in vier Teile.

Roll ein Viertel und zieh es dabei in die Länge. Forme nach und nach durch Rollen mit beiden Handflächen eine Wurst, die sollte etwas mehr als daumendick sein. Für das Zerteilen in gleichgroße Stücke nehme ich die Teigkarte. Jeder einzelne Abschnitt wird nun von Hand zur Nocke geformt und auf einem mit Stärke bestreuten Tablett abgelegt. Hast du den gesamten Teig so verarbeitet, folgt der finale Schritt. Vor dem du allerdings einen Topf mit mindestens 4 Litern Wasser und ordentlich Salz zum Wallen gebracht hast. Jedes einzelne Gnoccho wird nun sanft über den Rücken einer Gabel mit langen Zinken gerollt und bekommt so die typischen Rillen. Snobs schaffen für diese Arbeit ein original italienisches Gnocchi-Brett an, aber so weit bin ich noch nicht.

Bring die Keulchen sanft ins Wasser, dass auf keinen Fall kochen darf. Steigen sie an die Oberfläche, kannst du sie mit einem Schaumlöffel aufgreifen und aus dem Wasser holen. Die einfachste Weiterverarbeitung besteht darin, sie in eine benachbarte Pfanne zu werfen, in der ordentlich mit Salbei aromatisierte Butter schmurgelt. Ich habe das neulich (siehe Titelbild) ein wenig anders gemacht und Pinienkerne geröstet, die Butter mit Knoblauch aromatisiert und zuletzt vorgekochten Brokkoli und Basilikum hinzu gegeben. Parmesan ist da ein Muss.

Warnung: Es kann passieren, dass sich die Gnocchi beim Garen auflösen. Es kann auch passieren, dass sie viel zu fest werden und man darauf rumkaut wie auf Gummi. Dann ist die Mahlzeit verdorben oder du fängst nochmal bei null an. Deshalb noch einmal der Hinweis: Hast du deine optimalen Gnocchi hingekriegt, schreib dir die Rezeptur auf!