

Gnocchi alla Farina bóna

Rezept von Gero Porstein, Küchenchef im Hotel Waldhaus Sils

Zutaten

1,5 kg mehlig kochende Kartoffeln

100 g Farina bóna 

100 g Weizenmehl plus etwas Mehl für die Arbeitsfläche

Salz, Pfeffer, Muskat, Lorbeer, Kümmel

Zubereitung

1. Die Kartoffel gut waschen und in der Schale in Salzwasser mit etwas gemahlenem Kümmel, Muskat, Salz und Lorbeer kochen.
2. So lange die Kartoffeln noch heiss sind schälen, mit der Kartoffelpresse passieren und etwas ausdampfen lassen.
3. 1 kg Kartoffelmasse abwiegen und diese mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat abschmecken. Zu der Masse die Farina Bona und das Weissmehl hinzufügen und leicht verkneten. Die Masse muss homogen sein, darf aber nicht zu lange geknetet werden.
4. Bei Bedarf die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und daumendicke Rollen formen und in gleichmässige Stück schneiden. Diese Stücke nach Belieben in Kugeln rollen und mit Hilfe eines Gnocchi-Bretts (ital. rigagnocchi) oder einer Gabel eine Rillenstruktur geben.
5. Die Gnocchi in kochendes Salzwasser geben und bei tiefer Hitze ziehen lassen bis die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, in etwas Salbeibutter schwenken und mit gehobeltem Alpsbrinz bestreuen.