

HIER KOCHT DER CHEF

GRIESS-GNOCCHI

Unter Gnocchi verstehen viele Leute selbstverständlicherweise Kartoffelgnocchi. Gnoccho heisst jedoch nichts anderes als Beule, und in deutschsprachigen Küchen nennen wir diese Beulen Klösschen, Nocken oder Knödel. Neben den Kartoffelgnocchi, in der Kochsprache Gnocchi alla Piemontese, gibt es viele andere wie die Gnocchi di pane aus Brot, Gnocchi alla parigiana aus Mehl und Eiern oder Gnocchi alla romana, was in diesem Fall keine Klösschen, sondern überbackene Griessschnittchen sind. Bevor ich Ihnen die Zubereitung dieses köstlichen Römer Gerichts beschreibe, möchte ich eine lustige, kleine Geschichte erzählen: Ab und zu werde ich gefragt, wie ich zu den neuen Ideen komme. Meine Standardantwort ist jeweils, ich komme nicht auf Ideen, sondern die Ideen kommen zu uns, man muss sie nur wahrnehmen. So geschehen in einem unserer Kochkurse mit den Gnocchi alla romana. Am Anfang jedes Kurses beschwöre ich die Teilnehmer, die Rezepte immer genau durchzulesen und die Zutaten genau abzu-



wägen. Vergeblich, ich habe noch keinen Kurs erlebt, bei dem sich wirklich alle Teilnehmer daran gehalten hätten. So hat auch im Kurs mit den Gnocchi alla romana ein Kursteilnehmer anstatt der vorgesehenen 50 g Butter 500 g Butter, also die zehnfache Menge, verwendet, was ich erst beim fertigen Teig bemerkte. Zu meiner grossen Überraschung hat das Rezept trotzdem funktioniert, und so beschloss ich, den anderen Köchen nichts von diesem Malheur zu verraten. Beim anschliessenden gemeinsamen Essen serviert jeweils jeder Kursteilnehmer das Gericht, das er selber zubereitet hat, so kommt die zweite Überraschung: Die ganze Tafelrunde war absolut hingerissen von diesen himmlischen Gnocchi, und unser Gnocchikoch war der unbestrittene Star des Abends. Auf inständiges Bitten verriet er endlich sein Geheimnis, und ziemlich witzig war es dann auch, die Reaktionen der verschiedenen Kochkursteilnehmerinnen zu beobachten, als sie realisierten, dass wir eben genüsslich ein

halbes Kilo Butter verspeist hatten. Seither gibt es in unserer Küche ein neues Rezept für Gnocchi alla romana, das ich Ihnen jetzt vorstelle. Zwar nicht mit der zehnfachen, aber immerhin mit der fünffachen Buttermenge:

GNOCCHI ALLA ROMANA

ZUTATEN: 8 dl Milch, 250 g Butter, Salz, Muskat, 200 g Weizengriess, 2 Eigelb, 100 g frisch geriebener Parmesan, 50 g feine Pancettastreifen.

ZUBEREITUNG: Milch und Butter aufkochen und wärmen. Die Hitze etwas reduzieren und den Griess in einem feinen Strahl hineinrieseln lassen. Dabei kräftig mit dem Schwingbesen rühren, bis ein dicklicher Brei entsteht, der sich vom Pfannenboden löst. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Eigelb und die Hälfte des Parmesan unter den Griessbrei rühren. Das muss zügig geschehen, damit er dabei nicht zu stark abkühlt. Das Ganze auf ein Blech giessen, das man vorher mit kaltem Wasser ausgespült hat und mit einem Spatel etwa 1 cm dick ausstreichen. Anschliessend vollständig auskühlen lassen. Mit einem Ausstecher runde Plätzchen ausstechen und diese ziegelartig in eine Gratinplatte füllen. Mit dem Speck belegen und dem restlichen Parmesan bestreuen. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Die Gnocchi überbacken, bis sich eine goldgelbe, knusprige Kruste gebildet hat.

Peter Brunner, Restaurant Kaiser's Reblaub.
Anregungen, Kritik und Fragen werden per E-Mail entgegengenommen:
peter.brunner@kaisers-reblaub.ch