



## Gnocchi mit Scampi und Bärlauch

by Alfred Keller's Chef Thomas Brasleret

Zutaten (für 4 Personen): 1 kg Scampi

- 1 kg Scampi
- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 1 Stk Lauch
- 1 Tomate (in Würfel geschnitten)
- 1 EL Tomatenmark
- 250 ml Weißwein
- 1 L kaltes Wasser
- 1 rote Zwiebel (in Ringe geschnitten, zum Garnieren)
- 1 EL Olivenöl
- 50 g Butter (zum Kochen)
- 400 g Gnocchi
- Bärlauch

Zubereitung:

1. Zum Putzen der Scampi den Kopf vom Schwanz jedes einzelnen Tierchens trennen und zur Seite legen. Den Innenteil des Kopfes für die Sauce aufheben und den Außenteil in den Abfall geben, denn der schmeckt bitter.
2. Den Schwanz der Scampi zusammendrücken und aufbrechen und dann die Schale entfernen. Die Schalen für die Sauce aufheben (nicht wegwerfen!)

### Zubereitung der Sauce:

1. Ein wenig Olivenöl in eine tiefe Pfanne geben und bei großer Hitze darin karamellisieren lassen.
2. Wenn es richtig heiß geworden ist (das ist gewollt), die Schalen und Köpfe der Scampi in die Pfanne geben.



3. Nur mäßig rühren und drehen. Das Kochen verleiht dem Kochgut Farbe, also sollte man sich Zeit lassen.
4. Das Gemüse dazugeben, dann einen Esslöffel Tomatenmark. Schnell rühren und gut vermischen. Kochen lassen, bis es eine schöne hellbraune Farbe angenommen hat – aber nicht anbrennen lassen.
5. Nun den Weißwein dazugeben. Wer keinen Weißwein mag, kann jede Art von Zitrusaft wie Zitronen- oder Orangensaft dazugeben.
6. *(Tipp: Die karamellisierten Schalen und das Gemüse verleihen der Sauce einen hervorragenden Geschmack)*
7. Wenn der Wein verdunstet ist, die Hitze erhöhen, um die Schärfe zu mindern. Danach die in Würfel geschnittenen Tomaten dazugeben.
8. Nun 1 Liter Wasser in die Pfanne geben – unbedingt kaltes Wasser verwenden, denn das ergibt eine bessere Sauce als warmes Wasser.
9. Die Sauce auf kleiner Flamme 30-40 Minuten lang köcheln lassen.

### **Zubereitung der Gnocchi:**

1. Die Gnocchi in einen Topf mit kochendem Wasser geben und rühren, damit sie nicht verkleben. Einige Minuten kochen lassen. Wenn die Gnocchi an die Oberfläche steigen, sind sie fertig.
2. Ein wenig Butter in eine separate Pfanne geben und zwei Scampi anbraten, dann beiseite stellen.
3. Zum Kochen der Gnocchi etwas Butter in die Pfanne geben, die Gnocchi abschöpfen und sie in die Pfanne dazugeben und kochen lassen, bis sie schön und ein wenig braun sind, dann die Scampi und die Sauce dazugeben und alles zusammen reduzieren, dass es zum Schluss feucht, aber nicht zu trocken ist.

### **Servieren:**

- Die Gnocchi und Scampi in eine Nudelschüssel oder in einen tiefen Servierteller geben. Es muss nichts Extravagantes sein, wenn Sie das Gericht für Ihre Familie zu Hause zubereiten und servieren. Es ist ja der Geschmack, worauf es viel mehr ankommt.
- Die in Ringe geschnittene rote Zwiebel und dann die zwei zuvor beiseite gestellten Scampi dazugeben.
- Mit etwas Bärlauch garnieren, oder mit gebratenen Zwiebeln, Petersilie oder sonstigen Kräutern, die Sie zur Hand haben.

Guten Appetit!

### **Video:**

<https://youtu.be/v8PSYnE1ikI>