

**Kochabend mit Gonzo, 05.04.2022**

**GNOCCHI IN QUATTRO E QUATTR'OTTO**

**\*\*\***

**SPARGELN MIT KALORIENREDUZIERTER  
MORCHEL – HOLLANDAISE**

**\*\*\***

**ERDBEER-BUTTERKEKS-DESSERT**

## GNOCCHI IN QUATTRO E QUATTR'OTTO



- 4 Personen
- Ca. 40 Min.
- <https://www.anonymekoeche.net/?p=6515>

## Zutaten

- **500 g Ricotta (falls zu flüssig, kurz im Sieb abtropfen lassen)**
- **Ca. 250 g Mehl**
- **100 g geriebener Parmesan**
- **Geriebener Muskatnuss**

## Zubereitung

**Das „Geheimnis“ besteht darin, so wenig wie möglich, so viel wie nötig Mehl zu verwenden. Der Teig soll nicht mehr kleben, aber noch feucht sein. Beim Ausrollen und Formen dann jeweils gut bemehlen. Ist keine Hexerei – aber *grande magia*.**

**Ich bin ehrlich gesagt auch jedes Mal ziemlich erstaunt, wie ziemlich schnell vier Portionen Ricotta-Gnocchi gemacht sind: Ricotta, Parmesan und Mehl (kein Ei) rasch vermengen, ausrollen, kochen.**



**Eine Bitte: Macht sie nicht zu gross. Je kleiner desto grösser der Genuss.**

**Abschnitte von 1 cm sind genau richtig.**

**Beim Kochen gehen sie eh noch ein wenig auf.**

**Das Salzwasser sollte nicht stark sprudeln.**

**Wenn die Gnocchi aufschwimmen, sind sie gar und können mit einem Schaumlöffel abgeschöpft werden.**

**Ah, ja. Noch eine Bitte:**

**Gnocchi niemals aus dem Kochwasser direkt in Teller schöpfen.**

**Immer zuerst im Sugo durchschwenken! Wirklich immer.**

**Am besten gibt man Sugo in eine Auflaufform, dann schöpft man die Gnocchi portionenweise hinein und mischt sie sorgfältig.**

**So kann man sie – im Ofen bei 60 Grad – auch gut warmhalten.**

**Parmesan nicht vergessen.**

## SPARGELN MIT KALORIENREDUZIERTER MORCHEL – HOLLANDAISE



- 4 Personen
- Ca. 30 Min
- <https://www.foodwerk.ch/spargeln-mit-kalorienreduzierter-morchel-hollandaise/>

## Zutaten

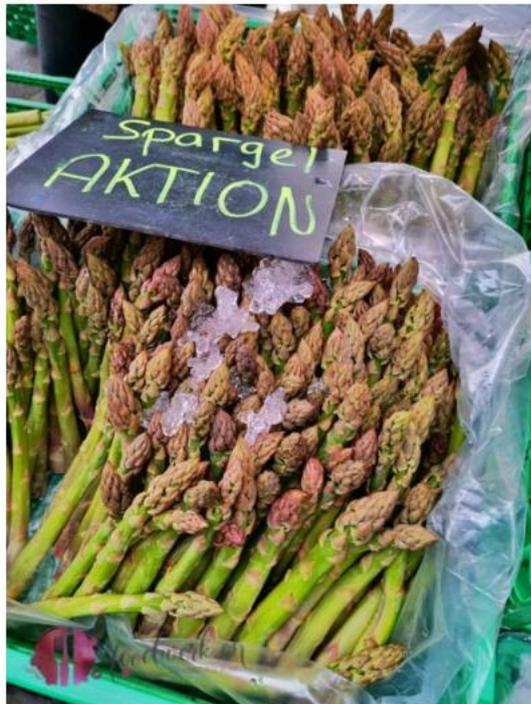
- **Spargeln**
- **2 Stk. Eigelb**
- **2 EL Essig**
- **2 EL Bouillon stark (Brühe)**
- **150 g Mascarpone**
- **Salz und Pfeffer**
- **1 EL Butter**
- **0,5 Schalotte**
- **150 g frische oder trockene Morcheln**
- **Kräuter nach Belieben**



## Zubereitung

- 1. Die Spargeln schälen.**
- 2. Ca. 1,5 Liter Wasser mit dem Salz, dem Zucker und die Butter in einer weiten Pfanne aufkochen. Wir verwenden hierfür oft eine Bratpfanne.**
- 3. Die weissen Spargeln dazugeben und auf kleinster Stufe ca. 5 Minuten simmern lassen.**
- 4. Nun die grünen Spargeln begeben und alles zusammen für weitere 10 Minuten simmern lassen.**
- 5. Die Kochzeit variiert je nach dicke der Spargeln und eurem Geschmack.**
- 6. Das Kochwasser könnt ihr ebenfalls für eine Spargelsuppe verwenden.**

7. Für die Sauce nun die Morcheln mit einer weichen Zahnbürste reinigen und in Stücke schneiden.
8. Die Butter in einer Bratpfanne zergehen lassen und die Schalotten und die Morchel zugeben und weich dünsten und mit einem Schuss Weisswein (Alternativ Wasser) ablöschen.
9. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
10. Die Eigelbe mit zum Essig und der Brühe geben.
11. Die Schüssel nun über ein leicht siedendes Wasserbad hängen und mit Hilfe des Handmixers schaumig rühren.
12. →Achtung! Der Boden der Schüssel sollte das siedende Wasser nicht berühren, da sonst das Ei ausflockt!
13. Sobald die Masse hell ist und an Festigkeit gewonnen hat den Mascarpone begeben und nochmals etwasiterrühren über dem Wasserbad.
14. Die angedünsteten Morcheln zugeben und mit gehackten Kräutern und etwas Salz und Pfeffer verfeinern.
15. Fertig ist dieses sündhaft leckere Frühlingsgericht, denn das Leben isst bunt!



## ERDBEER-BUTTERKEKS-DESSERT



- 6 Gläser
- Ca. 20 Min (30 Min kühl stellen)
- <https://www.einfachbacken.de/rezepte/erdbeer-dessert-im-glas-mit-butterkekse>

### Zutaten

- **80 g Butterkekse**
- **300 g Erdbeeren**
- **250 g Magerquark**
- **50 g weiche Butter**
- **50 g Zucker**
- **1 Päckchen Vanille Zucker**
- **2 dl Vollrahm**
- **2 EL Puderzucker**

# Zubereitung

## 1. SCHRITT



FOTO: MARIA PANZER / EINFACH BACKEN



80 g Butterkekse, 50 g Butter

**Sechs Dessertgläser à 150ml bereitstellen. Für den Boden die Butterkekse fein zerkrümeln und Butter im Topf bei niedriger Temperatur schmelzen. Beides miteinander vermischen. Boden der Dessertgläser zunächst mit den zerbröselten Butterkeksen bedecken und diese leicht andrücken.**

## 2. SCHRITT



100 g Erdbeeren, 2 EL Puderzucker

**Für das Erdbeerpüree Erdbeeren waschen und putzen. 100g der Erdbeeren mit Puderzucker pürieren und beiseitestellen. Die Hälfte des Erdbeerpürees auf dem Boden der Dessertgläser verteilen.**

**Jogurt, Rahm und Zucker gut verrühren, mit der restlichen Himbeermasse schichtweise einfüllen. Restliche Himbeeren darauflegen.**

### 3. SCHRITT



FOTO: MARIA PANZER / EINFACH BACKEN



200 g Erdbeeren

**Für die Erdbeerdeko drei schöne Erdbeeren beiseitelegen. Den Rest der Erdbeeren in Scheiben schneiden. Am Glasrand entlang die Erdbeerscheiben aufstellen, sodass sie von außen gut sichtbar sind.**

## UNSER TIPP

### So bleiben die Erdbeeren im Glas besser stehen

**Damit die Erdbeerscheiben in den Dessert-Gläsern stehen bleiben bis die Creme drin ist, einfach leicht andrücken, sodass sie sich am Glasrand festsaugen. In ein Glas passen meist 4-5 Erdbeerscheiben an den Rand.**

## 4. SCHRITT



FOTO: MARIA PANZER / EINFACH BACKEN



200 g Sahne, 250 g Magerquark, 50 g Kristallzucker, 1 Pck. Vanillezucker

**Für die Creme Sahne steif schlagen und mit dem Quark verrühren, dann den restlichen Zucker und Vanillezucker hinzugeben. Jetzt die Quark-Sahne-Creme in einen Spritzbeutel ohne Tülle geben. Mit einer Schere den Spritzbeutel aufschneiden und die Creme die Gläser geben. Mit einem Teelöffel glattstreichen.**

## 5. SCHRITT



FOTO: MARIA PANZER / EINFACH BACKEN

**Restliches Erdbeerpüree auf der Quarkmasse verteilen und ebenfalls vorsichtig glattstreichen. Deko-Erdbeeren halbieren und jeweils eine Hälfte auf ein Dessert legen. Die Dessertgläser mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank lagern, bevor sie serviert werden.**