



COOKING PASSION SINCE 1877

GNOCCHI MED SVAMPE, BRUNET SMØR OG SALVIE



4 portioner

INGREDIENSER

300 g kogte, mosedede kartofler, afkølede
200 g hvedemel + lidt til bordpladen
1 æg
Et godt drys salt og peber
1 spsk olivenolie

PLUS

2 spsk olivenolie
16 små salvieblade
100 g brødcroustons
½ tsk salt
½ tsk sort peber
60 g usaltet smør
80 g kantareller
100 g små champignoner i skiver
2 fed hvidløg, finthakket
1 blad radicchio i tynde strimler
Frisk persille

TILBEREDNING

Sæt ovnen på 100°C med damp (FullSteam). Begynd med gnocchien. Læg de mosedede kartofler i en mikser med dejkrog. Tilsæt mel, æg, salt, peber og olie.

Blend langsomt, til du har en fast dej. Strø mel på køkkenbordet og del dejen i fire boller. Tril hver bolle i ruller, til de er på størrelse med en wienerpølse og skær dem i 2 cm tykke stykker med en melet kniv.

Rul eller flad dem i pudeform med en gaffel eller teske. Læg gnocchien på en stor perforeret bageplade. Sæt dem i ovnen og damp dem i 10 minutter. Tag dem derefter ud af ovnen.

Varm olien i en stegepande, til den er varm. Tilsæt salviebladene og lad dem syde i 20 sekunder. Fjern halvdelen af bladene og gem dem til pynt. Hæld nu brødcroustons på panden sammen med 1/4 tsk salt og 1/4 tsk peber. Steg og rør jævnligt, indtil de er gyldenbrune. Tag dem af panden.

Tør panden af og smelt smørret på den. Rør jævnligt ved middelhøj varme i 4-5 minutter, til smørret er blevet lysebrunt og lugter nøddeagtigt. Rør nu svampene i smørret. Lad dem steges i 3-4 minutter, indtil de er let brune, tilsæt så hvidløg og 1/4 tsk salt og peber. Steg i yderligere et minut.

Skrup varmen op til middelhøjde og tilsæt de dampede gnocchi. Steg i yderligere 3-4 minutter, rør forsigtigt rundt til gnocchien har fået lidt farve og vend nu den strimlede radicchio i. Server på fire tallerkener og pynt med salviecroustons. Garner med salvieblade og lidt persille.