



## Rote Rüben Gnocchi mit Blauschimmelkäse, glacierten Birnen und geräucherter Entenbrust

### Zutaten (für 4 Portionen):

2 mehlig-e Sauwalderdäpfel (in der Schale am Vortag gekocht)  
¼ Liter Hühnerfond  
2 geräucherte Entenbrüste  
180 Gramm Mehl griffig  
10 Gramm Maizena  
3 Dotter  
100 Gramm rote Rüben, gekocht und püriert  
¼ Liter Obers

¼ Liter Milch  
100 Gramm Gorgonzola  
Thymian  
Salz, Pfeffer, Muskat  
2 Birnen  
¼ Liter Birnensaft  
1 Esslöffel Zucker

### Zubereitung:

Für die Gnocchi die Erdäpfel schälen und mit einer feinen Reibe reiben. Mit den pürierten Roten Rüben und den restlichen Zutaten kurz verkneten. Anschließend Gnocchi drehen und in Salzwasser kochen.

Für die Sauce den Fond, die Milch und das Obers mit Thymian zur Hälfte einkochen lassen. Am Schluss den Gorgonzola in der Sauce schmelzen lassen. Mit dem Mixstab kurz durchmischen.

Die Birnen schälen und in Spalten schneiden (Kerngehäuse entfernen). Den Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, mit Birnensaft ablöschen und einköcheln lassen. Mit Maizena etwas eindicken. Die Birnen in der heißen Flüssigkeit ziehen lassen – nicht mehr kochen.

Die geräucherte Entenbrust dünn aufschneiden, nach Geschmack mit etwas Olivenöl beträufeln und ganz leicht salzen. An einen warmen Ort stellen – am Besten schmeckt diese lauwarm.

Zum Anrichten eignet sich am Besten ein tiefer Teller. Die Gnocchi auf der Sauce anrichten, die Birnenspalten und die Entenbrusttranchen darauf verteilen. Eventuell mit Kerbel und z. B. Walnussstücken ausgarnieren.

**Gutes Gelingen wünscht Haubenkoch Florian Schlöglmann!**

*Wirt  
& Kraxenberg*

**Termin vormerken: Nächste GUTEN APPETIT & 50 PLUS von 14. - 15. April 2018**