

## Rostbraten mit Bärlauch-Gnocchi

Ein Rezept von Christoph Puchegger, Puchegger-Wirt.



Rostbraten mit Bärlauch-Gnocchi

© Niederösterreichische Wirtshauskultur

### Infos

ff? Mittel

### Zutaten

#### Rostbraten

- 2 Rostbraten (oder Beiried, Hühnerbrust, Fischfilet,...)
- Kräuter
- Knoblauch
- Blattsalat oder Kräutersalat

#### Gnocchi

- 300 g Erdäpfel (mehlig)
- 60 g Mehl (griffig)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- 2 Dotter
- 1 EL Maizena
- 1 EL Grieß
- 1 EL Butter

#### Bärlauchpesto

- Bärlauch
- Olivenöl
- Parmesan
- Zitronensaft
- Pinienkerne oder Nüsse
- Salz, Pfeffer

## Ofenparadeiser

- Kirschtomaten
- Salz, Pfeffer
- Kräuter

Zutaten für 4 Portionen



Puchegger-Wirt

•



•

•

Bahnhofplatz 86  
2722 Winzendorf

## Zubereitung

- Mehligte Erdäpfel schälen, grob schneiden und in gut gesalzenem Wasser weich kochen.

## Bärlauchpesto

- Bärlauch, etwas Olivenöl, Salz, Pfeffer, Zitronen- oder Limettensaft, geröstete Pinienkerne oder Nüsse und geriebenen Parmesan gemeinsam pürieren.
- Öl nach und nach zugeben, dann wird das Pesto nicht zu ölig und es entsteht eine schöne homogene Sauce.

## Ofenparadeiser

- Die Kirschtomaten halbieren und mit der Schnittfläche nach oben auf ein Backblech legen.
- Salzen, pfeffern, mit Olivenöl beträufeln und mit Kräutern bestreuen.
- Eine mit dem Handballen zusammengedrückte Knoblauchzehe kommt abschließen noch dazu. Die Paradeiser bei 160° Grad circa 5 Minuten garen.

## Gnocchi

- Die weichgekochten Erdäpfel abseihen und im Topf am Herd bei kleiner Hitze die Restflüssigkeit verdampfen lassen – sonst wird der Teig für die Gnocchi zu weich.
- Die ausgedampften Erdäpfel kommen in die Presse oder werden mit der Hand zerstampft.
- Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.
- Es folgen Dotter, Maizena, Grieß, ein Teil des Mehls und die Butter. Der Gries macht die Gnocchi besonders flaumig.
- Das restliche Mehl zugeben bis sich der Teig gut von der Schüssel und den Fingern löst.
- Den fertigen Teil halbieren, in zwei Stangerl formen und mit dem Messerrücken Gnocchi herunterstechen.
- Im gut gesalzenen, kochenden Wasser circa 3 Minuten kochen (Wasser darf nicht zu stark kochen – wallendes Wasser).
- Nach dem Kochen die Gnocchi in einer Pfanne mit Bärlauch-Pesto und gerösteten Pinienkernen schwenken.

## Rostbraten

- Für den Rostbraten Backrohr auf 200° C vorheizen und Öl in der Pfanne erhitzen. Fleisch immer erst kurz vorm Braten auf beiden Seiten salzen.
- Das Fleisch nur auf einer Seite pfeffern. Mit der gepfefferten Seite nach oben in die Pfanne legen und von beiden Seiten gut anbraten.
- Kräuter, mit der Hand zerdrückter Knoblauch sowie etwas Butter ind die Pfanne geben.
- Nach dem Braten darf das Fleisch in der Pfanne noch für 3 bis 4 Minuten bei 200° C ins Backrohr. Bis zum Anrichten das Fleisch zugedeckt noch kurz rasten lassen.

Rostbraten mit Ofenparadeisern, Gnocchi und Salat anrichten und genießen.

Eine Videoanleitung zum Rezept finden Sie hier.



## Puchegger-Wirt



Bahnhofplatz 86  
2722 Winzendorf