

## Rezepturen

### SÜSSE GNOCCHI MIT HEIDELBEER KOMPOTT

#### Zutaten:

Für das Kompott:

3 Stk. Bioorangen  
 40 g frischer Ingwer  
 1/2 rote Chilischote, entkernt  
 4 Kaffirlimettenblätter (Asialaden)  
 60 g brauner Zucker  
 500 g Heidelbeeren

Für die Gnocchi:

500 g mehligkochende Kartoffeln  
 1 Stk. Biozitrone  
 1/2 Tonkabohne, alternativ 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker  
 1 Stk. Ei (Kl. M)  
 1 Stk. Eigelb (Kl. M)  
 150 g Mehl  
 eine Prise Salz  
 50 g Butter  
 6 El gehobelte Mandeln  
 60 g Puderzucker

ausserdem:

Kartoffelpresse

#### ZUBEREITUNG

Schale von 1 **Orange** fein abreiben. Saft aller Orangen auspressen. Ingwer schälen und fein hacken. Chili fein hacken. Alles mit Kaffirblättern und Zucker aufkochen. Sud 5 Minuten köcheln lassen, beiseitestellen und 20 Minuten ziehen lassen.

Durch ein feines Sieb giessen. **Beeren** mit dem Sud aufkochen und 3-4 Minuten darin dünsten. Anschließend abkühlen lassen.

**Kartoffeln** in kochendem Wasser 25 Minuten garen. 5 Minuten vor Garzeitende Ofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Kartoffeln abgiessen, auf einem Blech verteilen und 5 Minuten auf mittlerer Schiene ausdampfen lassen. Kartoffeln pellen, durch eine Kartoffelpresse drücken. Zitronenschale fein abreiben. Tonkabohne fein reiben. Alles mit Ei, Eigelb, Mehl und 1 Prise Salz gut verkneten.

Teig in 4 Portionen teilen und auf bemehlter Arbeitsfläche zu Rollen mit ca. 2 cm ø formen. In ca. 2 cm grosse Stücke schneiden und in kochendes Wasser geben.

Bei kleiner Hitze 6-8 Minuten darin gar ziehen lassen, bis sie nach oben steigen. Gnocchi mit einer Schöpfkelle herausheben und gut abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen, Mandeln darin goldbraun rösten. Die Gnocchi zugeben und darin schwenken.

Puderzucker darüberstäuben und nochmals durchschwenken. Gnocchi mit Heidelbeerkompott auf Tellern anrichten und servieren.