

# Bällchen italiano

Klöße selber zu machen, ist aus der Mode geraten. Selbst Kloßexperten greifen zu Halbfertig-Produkten zurück. Aber man kann es ja erst mit den italienischen Verwandten des Knödels probieren: den Gnocchi. Jetzt ist die ideale Zeit.

- Text + Foto: [Hans Gerlach](#)



•

• • • Der gemeine hausgemachte Kartoffelknödel ist ungefähr so selten geworden wie Luchs und Wolf in deutschen Wäldern. Zu langwierig ist die Zubereitung, zu oft sind die Kartoffeln nicht gut genug. Selbst der Chef eines Kloßmuseums gestand mir einmal, dass die Klöße in seinem Museumsrestaurant aus einem Halbfertigprodukt gerollt werden. Die mediterranen Verwandten unseres Kartoffelkloßes sind jedoch quicklebendig und viel einfacher zu machen. Ganz einfach weil italienische Kartoffelknödel, also Gnocchi, so klein bleiben. Deshalb sind sie schnell gar und müssen nur wenige Minuten im heißen Wasser überstehen, ohne zu zerfallen. So ist es viel einfacher, das richtige Gleichgewicht zwischen zartem Innenleben und ausreichend stabiler Knödel-Oberfläche zu finden. Jetzt ist die allerbeste Zeit Gnocchi selbst zu kochen, denn es gibt noch Lagerkartoffeln vom Herbst. Die haben in den vergangenen Monaten schon viel Feuchtigkeit verloren, deshalb binden Kartoffelteige aus diesen Kartoffeln mit wenig Mehl und schmecken besonders kartoffelig. Der Effekt wird noch verstärkt, wenn man die Kartoffeln im Ofen gart, statt sie in Wasser zu kochen. Ich mag die Variante mit Ricotta besonders gerne – mit knusprigem Salbei, oder mit Pancettaspeck, oder mit frühlingshaftem Löwenzahn und Gänseblümchen. Am liebsten mit allem auf einmal.

## **Ricotta-Gnocchi mit Pancetta, knusprigem Salbei, Löwenzahn und Gänseblümchen**

Für 4 Personen

700 g große, mehligkochende Kartoffeln

450 g Ricotta

100 g geriebener Hartkäse (z.B. Trentin Grana oder Parmesan)

175 g doppelgriffiges Mehl (=Spätzlemehl, Wiener Griessler)

3 EL Butter

Salz, Muskat

1 Bund gelber Löwenzahn vom Markt, oder eine Handvoll ganz junger Löwenzahn aus einem Maulwurfshaufen

1/2 Bund Salbei

80 g Pancettaspeck

Gänseblümchen

Backofen auf 190 °C vorheizen (Umluft 170 °C). Kartoffeln waschen und mit Schale eine Stunde im Ofen garen. Kartoffeln halbieren und auslöffeln, 500 g abwiegen, mit einer Kartoffelpresse zerdrücken. Ricotta in einem Tuch fest ausdrücken, anschließend zusammen mit zwei Drittel vom Käse, Kartoffeln, Mehl, 1 EL weicher Butter und einer Prise Salz verkneten. Kartoffelteig im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

Fingerdicke Teigrollen formen, in 2 cm lange Stücke schneiden. Eine Probenocke kochen – ist der Teig noch zu weich, noch etwas Mehl zugeben, ist er zu fest ein Löffelchen Ricotta unterkneten. Fertige Gnocchi in kochendes Salzwasser geben. Die Hitze reduzieren, so dass das Wasser nur noch schwach simmert. Sobald die Gnocchi nach oben steigen, noch 3 Minuten gar ziehen lassen.

In der Zwischenzeit den Löwenzahn waschen, schleudern und in 3 cm lange Stücke schneiden. Pancettaspeck in breite Streifen schneiden und in der restlichen Butter langsam knusprig braten. Speck aus der Pfanne heben und auf Küchenpapier abtropfen. Salbeiblätter zupfen und im Speckfett ebenfalls knusprig braten, aus der Pfanne heben und abtropfen.

Gnocchi aus dem Wasser heben, tropfnass in die Pfanne geben und kurz mit restlichem Käse und dem Löwenzahn durchschwenken. Auf Teller verteilen, mit Speck, Salbei und Gänseblümchen bestreuen.