

BRENNNESSELGNOCCHI MIT SCHNECKEN, SPARGELN UND BÄRLAUCH

ZUTATEN \ INGREDIENTI

1 kg Brennnessel	Schnecken à la Bourguignonne
200 g gekochte und gepresste Erdäpfel	4-5 Schnecken
2-3 Dotter	250 g Butter
100 g Weizenmehl 00	½ Schalotte
Salz	½ Stange Sellerie
½ Bund weiße Spargeln	1 Knoblauchzehe
250 g Milch	50 g Speck
¼ l Wasser	½ Steinpilz
25 g Kochsahne	½ EL Mandelmehl
Bärlauch	½ EL frisch gehackte Petersilie
	Steinpilzpulver

ZUBEREITUNG \ PREPARAZIONE

Die weißen Spargeln in dünne Scheiben schneiden und dann in Wasser und Milch kochen, bis sie weich sind. Die Spargeln abtropfen und das Kochwasser auffangen. Die Spargeln mixen, Salz dazugeben und die erhaltene Creme passieren.

105 g der Creme mit 110 ml Kochwasser, Sahne und einer Prise Salz mischen. Alles gut erhitzen und abkühlen lassen. Zuletzt den Bärlauch zur Sauce hinzufügen und gut vermischen.

Inzwischen die Brennnesseln blanchieren, pürieren und passieren. Die Brennnesseln mit Kartoffeln, Eigelb, Mehl und Salz kneten. Diesen Gnocchi-Teig in "Stiftformen" schneiden.

Die Schnecken in kochendes Wasser geben. Schalotte, Knoblauch, Petersilie, Sellerie, Speck und das Steinpilz fein hacken. Die gehackten Zutaten mit der weichen Butter mischen und dabei auch Mandelmehl und Steinpilzpulver zugeben. Die Schnecken auf einem Blech verteilen, mit der Butter-Mischung bestreuen und im Ofen bei 180 °C ca. 15 Minuten backen.

Die Spargelspitzen kochen und die geschälten, rohen Spargelstangen in Scheiben schneiden. Die Gnocchi in kochendes Wasser geben und dann in einer Pfanne mit etwas Butter und den gekochten Spargelspitzen braten.

Die Gnocchi in die Teller geben und 4 Schnecken dazugeben. Ein paar Esslöffel der erhitzten Spargelcreme, die Spargelspitzen und -scheiben hinzufügen. Abschließend mit Bärlauch und Spargelsauce verzieren.

GNOCCHI DI ORTICHE, LUMACHE, ASPARAGI BIANCHI E AGLIO ORSINO

1 kg ortiche	Lumache alla bourguignonne
200 g patate cotte schiacciate	4-5 Quante lumache
2-3 tuorli	250 g burro
100 g farina 00	½ scalogno tritato
Sale	½ costa di sedano
½ mazzo di asparagi bianchi interi	1 spicchio d'aglio
250 g latte	50 g speck
¼ l acqua	½ porcino
25 g panna	½ cucch. di farina di mandorle
Aglio orsino	½ cucch. di prezzemolo tritato polvere di porcini

Cuocere gli asparagi bianchi tagliati a fette sottili in acqua e latte finché saranno morbidi quindi scolarli, conservando l'acqua di cottura, e frullarli per renderli una crema. Aggiustare di sale e passare al colino.

Unire 105 g della crema ottenuta con 110 ml di acqua di cottura, la panna e un pizzico di sale. Scaldare bene il tutto e farlo raffreddare. Aggiungere solo all'ultimo l'aglio orsino e frullare bene.

Nel frattempo sbollentare le ortiche e frullarle bene, passando poi al setaccio la crema ottenuta. Impastare la crema con le patate, il tuorlo, la farina e il sale come per uno gnocco normale. Tagliare l'impasto a forma di una "penna".

Cuocere le lumache in acqua bollente. Tritare finemente lo scalogno, l'aglio, il prezzemolo, il sedano, lo speck e il porcino.

Unirli al burro ammorbidito aggiungendo anche la farina di mandorle e la polvere di porcini. Stendere le lumache su una placca e cospargerle con il composto a base di burro. Cuocere le lumache in forno a 180 °C per 15 minuti circa.

Sbollentare le punte di asparago e tagliare a fettine i gambi crudi dopo averli sbucciati. Cuocere gli gnocchi in acqua bollente e passarli poi in padella con un filo di burro e le punte di asparago sbollentate.

Impiattare gli gnocchi e aggiungere 4 lumache, quindi qualche cucchiata di crema di asparagi scaldata, le punte e le fette di asparago crudo. Decorare infine il piatto con l'aglio orsino e la salsa di asparagi.

