



Süßkartoffel-Gnocchi-in-Mango-Sauce

Zutaten für 4-6 Portionen:

Für die Gnocchi:

1,4 kg Süßkartoffeln

350 g Hartweizen Mehl

20 g Speisestärke

1 Ei (M)

Salz

1-2 TL Curry (Mumbai; mild/ Anapurna; harmonisch/ Goa; scharf) alle Ingo Holland

Für die Sauce:

2 Frühlingszwiebeln

1 Mango

1 Stück Ingwer (ca. 2-3cm)

2 EL Peperoncino Piccante Olivenöl

250 ml Gemüsebrühe

400 ml Kokoscreme (aus 90 % Fruchtfleisch)

2 Stangen Zitronengras

Salz

Pfeffer

1-2 TL Curry nach Geschmack auch mehr

Zubereitung:

Für die Gnocchi 1,4 kg Süßkartoffeln schälen, in Würfel schneiden, auf ein Backblech legen und im Ofen bei 180 °C Umluft garen, bis sie weich sind. Das kann je nach Größe der Stücke 30 bis 60 Minuten dauern.

Die Süßkartoffeln in eine Schüssel füllen und mit einem Kartoffelstampfer gründlich zerdrücken oder durch eine Kartoffelpresse drücken. Eigelb mit Salz und Curry verquirlen. Eigelb, Mehl und Speisestärke zum Kartoffelpüree geben und alles mit einem Holzlöffel gut vermischen, sodass ein weicher, aber formbarer Teig entsteht.

Etwas Hartweizenmehl auf eine Arbeitsfläche streuen. Aus dem Teig Rollen mit einem Durchmesser von 2 cm formen, diese in 2 cm lange Stücke schneiden und auf ein mit Mehl bestreutes Blech oder Backpapier legen.

Für die Sauce 2 Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, 1 Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Kern lösen und in Würfel schneiden und ein kleines Stück Ingwer schälen und fein reiben. Etwas Öl in einem Topf erhitzen und die Frühlingszwiebeln, die Mango und den Ingwer darin andünsten. Mit 250 ml Gemüsebrühe ablöschen.

Kokoscreme, Curry und 2 Stangen Zitronengras (vorher den Strunk sowie die grünen Enden entfernen) dazugeben. Alles einmal aufkochen, die Hitze reduzieren und auf mittlerer Hitze köcheln, bis die Mango weich ist (je nach Reifegrad der Mango ca. 10 Minuten).

Währenddessen die Gnocchi portionsweise in kochendes Salzwasser geben und garen, bis sie oben schwimmen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser holen.

Geschmack erleben.