

Hack-Auberginen-Frikadelle mit Gnocchi, Burrata-Soße

Für zwei Personen

Für die Frikadelle:

500 g gem. Hackfleisch	1 Aubergine	1 Ei
100 g Parmesan	4 EL Pinienkerne	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
60 g Paniermehl	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Gnocchi:

300 g kl., mehligk. Kartoffeln	1 Ei	Butter
ca. 150 g Semola	ca. 150 g Weizenmehl	Muskatnuss
1 TL Salz	$\frac{1}{2}$ TL Pfeffer	

Für die Burrata-Sauce:

1 Burrata	1 Zitrone, Abrieb	4 EL Basilikum
3 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für das rote Pesto:

150 g getrock. Öl-Tomaten	1 Knoblauchzehe	50 g Parmesan
1-2 EL Balsamicoessig	25 g Pinienkerne	5 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Frikadelle: Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Aubergine schälen und in kleine Stücke schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl und reichlich Salz anbraten. Anschließend die Aubergine in einem Multizerkleinerer pürieren bis keine groben Stücke mehr erkennbar sind. Parmesan reiben. Petersilie und Pinienkerne grob hacken.

Hackfleisch, Ei, Paniermehl, Petersilie, Pinienkerne und Parmesan miteinander vermischen. Dann die pürierte Aubergine untermischen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kleine Frikadellen formen und in Olivenöl anbraten. Die Frikadelle nur einmal wenden.

Für die Gnocchi: Kartoffeln in Salzwasser weich kochen. Anschließend ausdampfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Ei trennen und Eigelb auffangen.

Das Eigelb, Salz, Pfeffer, eine Prise Muskat und nur so viel Semola und Mehl hinzufügen, bis eine formbare Masse entsteht. Dabei aber darauf achten, den Teig nicht zu sehr zu verarbeiten, damit die Gnocchi schön fluffig werden. Nun den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle mit 2 cm Durchmesser rollen. Mit einer Teigkarte 1 cm breite Scheiben abscheiden. Gnocchi in Salzwasser kochen bis sie an die Oberfläche kommen. Herausnehmen und vor dem Servieren kurz in Butter schwenken.

Für die Burrata-Sauce: Burrata mit Olivenöl kurz in einem Multizerkleinerer mit etwas Zitronenabrieb mixen. Basilikum grob hacken und untermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das rote Pesto: Pinienkerne im heißen Ofen gleichmäßig rösten. Die getrockneten Tomaten abgießen, den Knoblauch abziehen und grob würfeln.

Tomaten, Pinienkerne, Olivenöl und Parmesan in einem Multizerkleinerer pürieren und mit Balsamicoessig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Anne Berger am 17. Juni 2025