



REHHAXEN MIT FARINA BÒNA GNOCCHI

Zutaten für 4 Personen

4 Rehaxen
200 g Röstgemüse (Zwiebeln, Karotten, Sellerie, Lauch)
3 EL Öl zum Anbraten
1 EL Tomatenmark
1 dl kräftiger Rotwein
1 lt braune Kalbsbrühe
2 TL Stärke

Die Rehaxen mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit heissem Öl anbraten. Das Röstgemüse begeben und mitrösten, tomatieren und mit dem Wein ablöschen. Mit der Kalbsbrühe aufgiessen und mit einem Deckel versehen im vorgeheizten Ofen bei 180°C ca. eineinhalb bis zwei Stunden schmoren lassen.

500 g Kartoffeln Parli* (mehligkochend)
60 g Farina bõna (feines Maismehl aus dem Tessin)
40 g Weissmehl
1 Eigelb
Salz und Pfeffer

Die Kartoffeln blanchieren, noch warm schälen und zerdrücken, mit Farina bõna, Weissmehl, Salz und Pfeffer vermischen. Aus dem Teig fingerdicke Rollen formen, diese in kleine Stücke schneiden und den Gnocchi die charakteristische Form geben.

Die Gnocchi portionenweise in kochendem Salzwasser kochen. Sobald sie an die Oberfläche kommen, mit einer Schaumkelle herausnehmen und in Butter schwenken.

Frischer Salbei und Parmesan passen ausgezeichnet dazu.

Bernadette und Martin Herrmann
Restaurant Mühle, Fläsch, muehle-flaesch.ch

** Die Parli Kartoffel wurde im 19. Jh. zwischen Prättigau und Safiental angebaut und gehört zu den ältesten Kartoffelsorten der Schweiz.*

WEINEMPFEHLUNG
OBRECHT Trocla Nera

Francisca & Christian Obrecht
CH-7307 Jenins, obrecht.ch

OBRECHT