

## Bratwurst „Die 11te Generation“ mit Gnocci

Rezept für 4 Personen:

### Gnocci:

125 g Kartoffeln  
25g geriebenen Parmesan  
25 g Mehl  
25 g Hartweizengrieß  
? Ei  
2 EL Petersilienpesto  
Salz, Pfeffer, Muskat, Meersalz

### Trüffelschaum:

1 Schalotte  
100 ml Brühe  
50 ml Sahne  
5 ml Trüffelöl  
30 ml Riesling  
50 g Butter  
Lorbeerblatt, Salz, Pfeffer

### Zubereitung Gnocci:

Kartoffeln in Meersalz setzen, im Ofen bei 200° ca. 80 Minuten garen.  
Schälen, abkühlen, reiben, mit Zutaten vermengen, würzen.  
Teig zu 2 cm dicker Rolle formen, in 1,5 cm lange Stücke schneiden.  
Zu Gnocchi formen, in Salzwasser mit Olivenöl 5 Min. köcheln.

### Zubereitung Trüffelschaum:

Gehackte Schalotte in Butter mit Lorbeer anschwitzen, mit Wein ablöschen,  
Brühe zugeben, einkochen.  
Sahne und Trüffelöl zugeben, aufkochen, durchsieben und würzen.  
Mit Mixstab Butter untermischen.

4 Bratwürste „Die 11. Generation“ braten oder grillen,  
Gnocchi in Butter anschwanken, Sauce schaumig mixen.