

BIO-ROTE RÜBEN GNOCCHI AUF BIO-GRÜNKOHL



Auf dem malerischen Ramsauer Hochplateau liegt der traditionsreiche Bio-Bauernhof und das **Bio-Hotel Feistererhof der Familie Simonlehner**. Robert mit Annemarie und ihren 4 erwachsenen Kindern leben den Bio-Gedanken aus tiefster Überzeugung und geben damit ihren Gästen ein Versprechen. Hier kann man mit gutem Gewissen bestes genießen, denn im Einklang mit der Natur und dem Blick auf künftige Generationen wird mit jedem Lebewesen respekt- und liebevoll umgegangen. Küche, Hotel und Hof geben täglich Zeugnis von dieser geliebten Bio-Philosophie.

www.feistererhof.at

ZUTATEN

- 350 g Bio-Erdäpfel mehlig
- 75 g Bio-Rote Rüben
- 65 g Bio-Maisstärke
- 20 g Bio-Grieß
- 1 Bio-Eidotter
- Salz
- Bio-Muskatnuss
- etwas Bio-Butter

Bio-Krenschaum

- 150 ml Bio-Gemüsefond
 - 50 ml Bio-Obers
 - 20 g Bio-Kren
 - etwas Bio-Maisstärke
-
- 4 Blätter Bio-Grünkohl

ZUBEREITUNG

Erdäpfel waschen und in der Schale weich kochen (noch besser wäre dämpfen), schälen und noch warm durch die Kartoffelpresse drücken.

Rote Rüben im Rohr schmoren, schälen und fein reiben. Erdäpfel mit Roten Rüben, Eidotter, Maisstärke, Grieß, Salz und geriebener Muskatnuss rasch zu einem Teig verkneten und diesen ca. ½ Stunde im Kühlschrank rasten lassen.

Aus dem Teig Gnocchi formen, diese in leicht kochendem Salzwasser 5 Minuten ziehen lassen, abseihen und in etwas zerlassener Butter schwenken.

Für den Krenschaum den Gemüsefond mit Obers aufkochen mit wenig Maisstärke etwas binden, frisch geriebenen Kren und ev. etwas Salz zugeben und mit einem Mixstab schaumig auf mixen.

Grünkohl in feine Streifen schneiden, in leicht gesalzenem Wasser blanchieren.

Rote Rüben Gnocchi auf dem Grünkohl dekorativ platzieren und mit Krenschaum anrichten.

Gutes Gelingen und viel Spaß beim Nachkochen wünschen **Michael Pilz Chefkoch im Hotel Feistererhof und Bio Ernte Steiermark**