

# Bratwurst „Die 11te Generation“ mit Gnocchi

Rezept für 4 Personen

## Gnocchi:

750 g Kartoffeln  
150g frisch geriebenen Parmesan  
150 g Mehl  
100 g Hartweizengrieß  
1 Ei  
10 ml Olivenöl  
grobes Meersalz  
Muskat, Salz, Pfeffer

## Trüffelölschaum:

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

4 St. „Die 11te Generation“ Bratwurst

## ZUBEREITUNG GNOCCHI:

Kartoffeln in Meersalz setzen, im Ofen bei 200° ca. 80 Minuten garen. Schälen, abkühlen, reiben, mit Zutat 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 TRÜFFELÖLSCHAUM:

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.

„Die 11te Generation“ Bratwurst auf dem Rost grillen oder braten. Gnocchi in Butter schwenken, Sauce schaumig mixen.

## ANRICHTEN

Gnocchi in der Sauce schwenken, auf einen Teller geben und die Bratwurst auf den Gnocchi anrichten.