

Gebratene Gnocchi mit Trauben, Radicchio und Salbei

Gebratene Gnocchi mit Trauben spielen mit einem ungewöhnlichen, aber sehr klaren Kontrast: Die Gnocchi bekommen in der Pfanne eine kräftige goldbraune Kruste, während Trauben durch die Hitze saftig und konzentriert süss werden. Herber Radicchio hält diese Süsse im Gleichgewicht. Rote Zwiebeln werden ebenfalls kräftig angeröstet und bringen eine herzhaft Grund süsse mit. Salbeiblätter braten kurz im Öl knusprig und geben dem Gericht seine warme, aromatische Richtung. Zum Schluss löst ein kleiner Schuss Rotweinessig die Röstaromen vom Pfannenboden und bringt Säure ins Spiel. Das Ergebnis ist kein sauciges Gnocchi-Gericht, sondern eine herbstliche Pfanne mit krossen, saftigen, bitteren und süsslichen Elementen.

4–6 Portionen | 45 Min. | 11 g Protein | 100% vegan

Zutaten

- 1.2 kg vegane Kartoffelgnocchi (aus dem Kühlregal)
- 500 g kernlose rote Trauben (gewaschen und gut getrocknet)
- 2 Radicchio (je nach Grösse etwa 500 g, in breite Spalten geschnitten)
- 2 rote Zwiebeln (in Spalten geschnitten)
- 5 EL Olivenöl
- 20 Salbeiblätter
- 2 EL Rotweinessig
- 1 TL Salz (plus mehr zum Abschmecken)
- 0.75 TL schwarzer Pfeffer (frisch gemahlen)

Zubereitung

- 01 Salbei knusprig braten: 2 EL Olivenöl in einer sehr grossen Pfanne bei mittlerer Hitze erwärmen. Die trockenen Salbeiblätter hineingeben und 30 bis 60 Sekunden braten, bis sie dunkelgrün und knusprig sind. Sofort herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.
- 02 Gnocchi kräftig rösten: Die Hitze auf mittlere bis hohe Stufe erhöhen. Die Gnocchi mit 1 EL Olivenöl in die Pfanne geben und möglichst in einer Lage verteilen. 8 bis 10 Minuten braten und erst wenden, wenn die Unterseite deutlich goldbraun ist. Die Gnocchi sollen rundum gebräunte Flächen bekommen. Anschliessend aus der Pfanne nehmen.
- 03 Trauben und Zwiebeln braten: 1 EL Olivenöl in dieselbe Pfanne geben. Trauben und Zwiebelnspalten bei hoher Hitze 5 bis 6 Minuten braten. Nur gelegentlich wenden. Die Trauben sollen stellenweise dunkel rösten und einzelne Früchte dürfen aufplatzen; die Zwiebeln sollen an den Kanten kräftig Farbe bekommen.
- 04 Radicchio rösten: Trauben und Zwiebeln an den Pfannenrand schieben. Das restliche Olivenöl in die freie Mitte geben und die Radicchiospalten hineinlegen. Etwa 2 Minuten ohne Bewegung braten, dann wenden und weitere 2 Minuten rösten. Der Radicchio soll gebräunte Schnittflächen bekommen, aber im Kern noch etwas Struktur behalten.
- 05 Pfanne verbinden: Die Gnocchi zurück in die Pfanne geben. Salz und schwarzen Pfeffer zufügen und alles vorsichtig vermengen. Den Rotweinessig am Pfannenrand angiesen und 30 bis 60 Sekunden verdampfen lassen. Dabei die gebräunten Stellen am Pfannenboden mit einem Holzlöffel lösen.
- 06 Abschmecken: Probieren und bei Bedarf nachsalzen. Das Gericht soll herzhaft beginnen, danach die Süsse der warmen Trauben zeigen und mit der leichten Bitterkeit des Radicchios enden. Falls die Trauben besonders süss sind, einige zusätzliche Tropfen Rotweinessig einarbeiten.
- 07 Salbei dazugeben: Die Gnocchi-Pfanne auf einer grossen flachen Platte anrichten. Die knusprigen Salbeiblätter unmittelbar vor dem Servieren darüber verteilen, damit sie ihre Textur behalten.