Spinatgnocchi mit Bioschweinefilet und rote Rüben Krensauce

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

200 g Weizenmehl (Type 480)
100g Hartweizengrieß
200g frischer Spinat (alternativ Blattspinat TK)
800g mehlige Erdäpfeln
2 TL Salz, eine Brise Pfeffer

1 Bioschweinefilet
Eine halbe große rote Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 große rote Rüben
3 EL Kren
3-4 Stängel Thymian
1 Prise Chilisalz oder eine frische Chili
Olivenöl

Zubereitung

Erdäpfeln mit Schale weichkochen. Am besten noch im heißen Zustand schälen und durch die Erdäpfelpresse drücken. Etwas auskühlen lassen.
Spinat kurz mit heißem Wasser überbrühen bis er zusammenfällt, danach mit kaltem Wasser abschrecken, damit er schön grün bleibt. Mit dem Mixer durchpürieren.

Mehl, Hartweizengrieß, Salz und Pfeffer mischen und alles mit Erdäpfel und Spinatpüree zu einem Teig verkneten. Nicht zu lange kneten, damit die Masse nicht zu klebrig wird.
Mit Frischhaltefolie abdecken, damit der Teig nicht austrocknet.
Auf einer bemehlten Unterfläche jeweils einen kleinen Teig des Teiges zu einer fingerdicken Rolle formen und in gleichmäßige Stücke (ca 2 cm) schneiden. Mit der Gabel zu Gnocchi formen.

In der Zwischenzeit 2 große rote Rüben schälen und weich kochen.
In der Pfanne Zwiebel, Knoblauch und Thymian anschwitzen.
Alles zusammen mit Kren zu einer Sauce pürieren, eventuell vom rote Rüben Kochwasser etwas dazugeben, falls nicht flüssig genug. Mit Salz und Chili abschmecken.

In der gleichen Pfanne das Schweinefilet auf allen Seiten scharf anbraten.
Backofen auf 120 Grad aufheizen und das Filet für 10 Minuten bei 120 Grad garen lassen und danach bei 80 Grad weiter ruhen lassen, je nach gewünschtem Gargrad.

Gnocchi im kochenden Salzwasser solange garen , bis sie an der Oberfläche schwimmen. Danach je nach Geschmackswunsch noch in Butter anbraten.
Mit roter Rüben-Krensauce und Schweinefilet anrichten, frische Kräuter als Deko verwenden, einen Spritzer Olivenöl darübergeben und schmecken lassen.