

# Gebratener Wolfsbarsch mit Spinat-Salat, Tomaten-Gnocchi

## Für 2 Personen

2 Stück Wolfsbarschfilets, a 160 g	100 g Kartoffeln	200 g Blattspinat
6 Cherrytomaten	3 EL Tomatenmark	1 Ei
1 Knoblauchzehe	1 Muskatnuss	0,25 Bund glatte Petersilie
0,25 Bund Basilikum	50 g Mehl	50 g Pfeilwurzmehl
50 g Butter	25 g Tomatenpulver	Olivenöl
Mehl	Salz	Pfeffer, schwarz

Die Kartoffeln schälen, kochen, anschließend durch ein Sieb streichen und mit den beiden Mehlen, einem Eigelb, dem Tomatenmark und dem Tomatenpulver vermischen. Salz, Pfeffer und Muskat hinzufügen und abschmecken. Die Masse zu einer Rolle formen und gleich große Stücke abschneiden. Die Stücke über eine Gabel rollen und in siedendes Salzwasser geben. Nachdem die Gnocchi beginnen an der Oberfläche zu schwimmen, die Hitze zurückdrehen und die Gnocchi ein paar Minuten ziehen lassen. Mit Eiswasser die Gnocchi abschrecken. Den Wolfsbarsch waschen, trocken tupfen, auf der Hautseite mit einem Messer dünn einschneiden und mit Mehl bestäuben. Anschließend auf der gleichen Seite in einer Pfanne mit etwas Olivenöl knusprig anbraten. Die Knoblauchzehe abziehen und klein hacken. Verwendet wird nur ein kleines Stück. Die Petersilie und das Basilikum zupfen und fein hacken. Zwanzig Gramm Butter, Salz und die Kräuter, kurz bevor der Fisch fertig gegrillt ist, in die Pfanne hinzugeben und den Fisch mehrere Male wenden. Die Gnocchis in Olivenöl anbraten und mit Pfeffer und Salz abschmecken, gegebenenfalls nachwürzen. Die restliche Butter in einer hohen Pfanne aufschäumen und dann den Spinat mit den Cherrytomaten hinzufügen und in der Butter schwenken. Abschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spinat, Fisch und die Gnocchi mit etwas Basilikum anrichten und servieren.

Celina Schmieder am 21. Dezember 2010