

Seeteufel mit Tomaten-Haube und Sauerkraut-Gnocchi

Für zwei Personen

400g Seeteufel Medaillons	50g Schinkenspeck	200g Gnocchi
200g Sauerkraut	1 Schnittlauch	1 Zwiebel
200g Weintrauben, rot	1 EL Parmesan	100g kalte Butter
2 EL weiche Butter	120ml Weißwein	2 EL Zitronensaft
1 Zweig Rosmarin	50g getr. Tomaten	2 EL Kürbiskerne
Olivenöl, Salz, Pfeffer		

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Das Seeteufel-Medaillon in die Auflaufform legen. Den Rosmarin waschen, trocken tupfen und die Nadeln vom Zweig lösen. Die getrockneten Tomaten, die Rosmarinnadeln, die Kürbiskerne, den Zitronensaft, einen Esslöffel Olivenöl, Salz und Pfeffer in einen Zerkleinerer geben. Zwei Esslöffel weiche Butter und einen Esslöffel Parmesan ebenfalls hinzugeben und nochmals verrühren. Die fertige Masse auf dem Seeteufel verteilen und diesen für 20 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Einen Topf erhitzen. Den Schnittlauch waschen und klein schneiden. Anschließend vier Esslöffel Schnittlauch und fünf Esslöffel Weißwein in den Topf geben und aufkochen lassen. Anschließend 100 Gramm kalte Butter unterrühren. Die Seeteufel-Medaillons mit der Sauce bestreichen. Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und die Gnocchi darin kochen. Eine Pfanne erhitzen. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Den Speck waschen, trocken tupfen und zusammen mit der Zwiebel in der Pfanne anschwitzen. Anschließend das Sauerkraut dazugeben und mit 100 Milliliter Weißwein ablöschen und alles kochen lassen. Die Weintrauben dazugeben und weiter kochen lassen. Die Gnocchi abgießen und unter das Sauerkraut heben. Die Seeteufel-Medaillons auf einem Teller anrichten. Die Sauerkrautgnocchi auf demselben Teller anrichten und servieren.

Helena Bebert am 15. Januar 2013