

Bärlauch-Gnocchi mit Wildlachs-Würfeln, grünem Spargel

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

300 g festk. Kartoffeln, klein	70 g Bärlauch, frisch	1 Ei
50 g Kartoffelstärke	50 g Hartweizengrieß	50 g Mehl
1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

Für die Wildlachs-Würfel:

1 Wildlachsfilet à 200	1 Limette	Olivenöl
Salz	schwarzer Pfeffer	

Für den grünen Spargel:

6 Stangen grünen Spargel	30 g Bärlauch	100 g Porzellanbutter, kalt
Puderzucker		

Gesalzenes Wasser in einen Topf geben und die ungeschälten Kartoffeln darin weichkochen. Anschließend den Bärlauch waschen und trocken schleudern und die Stiele entfernen. Das Ei aufschlagen und mit 70 Gramm des Bärlauchs mithilfe eines Stabmixers zu einer feinen Masse pürieren. Das Wasser aus dem Topf abschütten, die Kartoffeln im heißen Zustand pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Kartoffelmasse mit dem Bärlauch vermischen und das Hartweizengrieß, die Kartoffelstärke und das Mehl unterheben. Etwas Muskatnuss reiben. Den Bärlauch-Kartoffel-Teig mit dem Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Teig zu fingerdicken Rollen formen und zwei Zentimeter lange Scheiben abschneiden. Anschließend mit der Rückseite der Gabel andrücken. Wasser in einem Topf erhitzen und die Gnocchi darin so lange kochen bis sie oben schwimmen.

Das Wildlachsfilet würfeln. Etwas Limettenschale reiben. Den Wildlachs mit Salz, Pfeffer und dem Limettenabrieb würzen. Olivenöl in eine Pfanne geben und den Wildlachs darin anbraten. Die Spargelstangen von den unteren Enden befreien und die untere Hälfte schälen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Die Stangen eine halbe Minuten blanchieren und mit Eiswürfeln abschrecken. Den Spargel dritteln. Puderzucker in eine Pfanne geben und karamellisieren lassen. Die Spargelstücke darin kurz anbraten. 150 Milliliter Wasser hinzugeben und köcheln lassen. Die restlichen 30 Gramm Bärlauch und die Butter mit in die Pfanne geben. Die Bärlauch-Gnocchi mit Wildlachswürfeln, gebratenem grünem Spargel und Bärlauch-Butter auf Tellern anrichten und servieren.

Tim Biebighäuser-Becker am 10. Juni 2015