

Wolfsbarsch mit Gnocchi und Ziegenkäse-Soße

Für zwei Personen

Für den Wolfsbarsch:

2 Wolfsbarsch-Filets, à 200 g, mit Haut 2 Zehen Knoblauch 1 Zweig Rosmarin
2 EL Olivenöl

Für die Gnocchi:

500 g festk. Kartoffeln 250 g Mehl 50 g Grieß
2 TL schwarzer Pfeffer Salz

Für die Ziegenkäse-Sauce:

160 g weicher Ziegenkäse 3 EL Milch 20 g Parmesan, im Ganzen
 $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch 2 TL schwarzer Pfeffer

Für die Garnitur:

$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch

In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und salzen. Die Kartoffeln darin bissfest garen. Für die selbstgemachten Gnocchi die Kartoffeln abschrecken, pellen und durch die Presse drücken. Anschließend das Mehl, den Pfeffer, den Grieß und Salz hinzufügen und verrühren. Den Teig etwas ruhen lassen. Aus dem Teig daumendicke Rollen formen und ebenso daumenbreite Stücke abschneiden. Diese können nach Belieben geformt werden.

Für die Ziegenkäse-Sauce den Ziegenkäse in Stücke brechen. Die Milch in einer Schmorpfanne erwärmen, den Ziegenkäse hinzugeben und bei schwacher Hitze zu einer Sauce schmelzen. Mit Pfeffer abschmecken.

Für den Wolfsbarsch den Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit dem Olivenöl und dem Rosmarin anrösten. Anschließend die Filets auf der Hautseite für drei Minuten anbraten, wenden, fertig garen und beiseite stellen. Die Gnocchi im Topf für eine Minute kochen, bis sie an die Oberfläche steigen. Anschließend vorsichtig mit einer Schaumkelle herausheben, abtropfen lassen und in der Sauce vorsichtig mit dem gehackten Schnittlauch schwenken. Den Parmesan reiben und zusammen mit etwas Kochwasser hinzugeben. Die Gnocchi nicht länger als etwa eine Minute in der Sauce liegen lassen, sonst zerfallen sie. Für die Garnitur den Schnittlauch in große Abschnitte schneiden. Den Wolfsbarsch mit den Gnocchi und der Ziegenkäse-Sauce auf Tellern anrichten, mit dem Schnittlauch garnieren und servieren.

Christian Elsner am 08. Juli 2015