

Karotten-Saibling, Gänseblümchen-Gnocchi, Kopfsalat-Pesto

Für zwei Personen

Für den Karotten-Saibling:

1 Saiblingsfilet à 200g	4 Babykarotten mit Grün	100 g Butter
Butter	Salz	Pfeffer

Für die Gnocchi:

180 g Toastbrot	50 g Blattspinat	200 g Mehl
60 g Parmesan	3 Eier	100 g Quark
50 g glatte Petersilie	160 g Gänseblümchen	Butter
Mehl	Salz	Pfeffer

Für das Kopfsalat-Pesto:

80 g Kopfsalatblätter	80 g glatte Petersilie	1 Zehe Knoblauch
1 Zitrone	10 g Parmesan	60 g Butter
1 EL Mandelblättchen	60 ml mildes Olivenöl	Salz

Den Backofen auf 100 Grad vorheizen.

Einen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

Für die Gnocchi das Brot in einem Zerkleinerer fein zerhacken. Blattspinat und Petersilie waschen, trocken tupfen, blanchieren und anschließend im Mixer pürieren. Brot, Blattspinat und Petersilie mit Mehl, Eiern und Quark zu einem Teig verrühren. Gänseblümchen waschen und im Ganzen in den Teig einkneten. Teig ruhen lassen.

Für das Kopfsalat-Pesto Salatblätter waschen und trocken schleudern. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze anrösten, abkühlen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blätter abzupfen und blanchieren. Durch ein Sieb abgießen, abschrecken und das Wasser ausdrücken.

Knoblauch abziehen, Parmesan reiben, Butter in einer Pfanne braun werden lassen, eine Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Salatblätter mit Mandeln, Petersilie, Knoblauch, Parmesan, einige Spritzer Zitronensaft, Olivenöl und brauner Butter pürieren. Pesto mit Salz abschmecken. Für den Karotten-Steckerlfisch Karotten schälen und das Grün bis auf fünf Millimeter abschneiden. Bissfest blanchieren, in Eiswasser abschrecken, auf Küchenkrepp abtropfen lassen. Um die Butter zu klären, diese in einem Topf langsam erhitzen ohne umzurühren. Den Schaum abschöpfen.

Saiblingsfilet waschen, trockentupfen und in vier gleich große Stücke schneiden. Stücke in Frischhaltefolie geben, mit der Hand plattieren. Saiblingsstücke spiralförmig um die Karotten wickeln und auf ein eingefettetes Backblech legen. Mit Salz und Pfeffer würzen, mit geklärter Butter bestreichen. Im Backofen auf mittlerer Schiene zehn Minuten garen.

Arbeitsfläche bemehlen und kleine Gnocchi aus dem Teig formen. Anschließend ins kochende Wasser geben und fünf Minuten ziehen lassen. Gnocchi mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser nehmen. In einer Pfanne Butter auslassen und Gnocchi darin schwenken.

Parmesan reiben, Gnocchi damit bestreuen.

Gänseblümchen-Gnocchi mit Karotten-Steckerlfisch und Kopfsalat-Pesto auf einem Teller anrichten und servieren.

Stefan Sommer am 25. April 2016