

Saltimbocca vom Fluss-Zander, Senf-Soße und Gnocchi

Für zwei Personen

Für den Zander:

1 Flusszanderfilet mit Haut à 400 g	6 Scheiben Frühstücksspeck	6 Salbeiblätter
Butter	neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Gnocchi:

300 g mehligk. Kartoffeln	50 g Mehl	90 g Kartoffelstärke
150 g Blutwurst	3 Eier, Eigelb	1 Ei
2 Zweige Thymian	1 TL gerebelter Majoran	30 g Butter
1 Muskatnuss	10 g feines Salz	Pfeffer

Für den Spitzkohl:

$\frac{1}{2}$ Spitzkohl	$\frac{1}{2}$ TL Zucker	4 Wacholderbeeren
4 Pimentkörner	neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Senfsauce:

1 Zwiebel	50 ml trockener Wermuth	1 EL gekörnter Dijon-Senf
100 ml Fischfond	100 g Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
2 Zweige Estragon	neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g Pfifferlinge	neutrales Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
-------------------	----------------------	---------------

Für den Zander: Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Den Zander waschen, trockentupfen und auf der Hautseite leicht einschneiden. Die Haut vom Filet lösen. In die Einschnitte die Salbeiblätter einziehen. Den Zander bei mittlerer Hitze auf der Hautseite kross braten. Umdrehen ein Stück Butter in die Pfanne geben und ziehen lassen. Den Speck auf einem mit Backpapier belegtem Backblech im Ofen kross ausbacken.

Für die Gnocchi: Die Kartoffeln schälen und grob geteilt in Salzwasser gar kochen. Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Die Pelle von der Wurst entfernen und in Würfel schneiden. Gekochte Kartoffeln abgießen, wieder in den Topf geben und gut ausdampfen lassen. Die Kartoffeln durch die Presse drücken und anschließend nochmals durch ein feines Sieb streichen. 3 Eigelb und 1 Ei zugeben. Mehl und Kartoffelstärke untermischen. Die Kartoffelmasse mit Thymian, Majoran, Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in 1,5 cm dicke Rollen formen und in 2 cm große Stücke schneiden. Mit Hilfe einer Gabel eine Gnocchi formen und in siedendem Wasser ca. 5 Minuten garen. Die Gnocchi herausnehmen, kurz in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Kurz vor dem Anrichten in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter anbraten.

Für den Spitzkohl: Den Spitzkohl halbieren, in feine Streifen schneiden und in einer Pfanne mit Öl bei mittlerer Hitze anbraten. Mit Wacholder, Piment, Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Senfsauce: Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne mit Öl glasig dünsten. Mit Wermuth ablöschen und reduzieren lassen. Fischfond und Sahne angießen und aufkochen. Mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Senf mit einem Schneebesen einrühren. Estragon in Streifen schneiden und in die Sauce geben.

Für die Garnitur: Die Pfifferlinge mit einer Pilzbürste abbürsten und in Öl scharf anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Saltimbocca vom Flusszander mit Senfsauce, Blutwurst-Gnocchi und Spitzkohl auf Tellern anrichten, mit den Pfifferlingen garnieren und servieren.

Gottfried Mühling am 21. August 2017