

Saibling mit Möhren, Salbei-Zitronen-Butter und Gnocchi

Für zwei Personen

Für den Saibling:

1 Saiblingsfilet à 400 g	1 Zitrone	50 g Mehl
30 g Butter	Sonnenblumenöl	Salz, Pfeffer

Für die Möhren:

6 Mini-Möhren mit Grün	50 g Puderzucker	50 g Butter
1 TL Puderzucker	Salz	Pfeffer

Für die Butter:

8 Blätter Salbei	1 Zitrone	150 g Butter
------------------	-----------	--------------

Für die Gnocchi:

300 g mehlig. Kartoffeln	1 Ei, Eigelb	50 g Mehl
50 g Hartweizengrieß	Salz	

Für den Saibling:

Das Saiblingsfilet waschen, trockentupfen und in Portionen schneiden. Falls nötig die Gräten ziehen, mehlieren und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne mit wenig Sonnenblumenöl auf der Haut anbraten und kurz vor dem Servieren mit aufgeschäumter Butter glasieren.

Für die Möhren:

Die Mini-Möhren schälen, etwa 1 cm des Grüns stehen lassen und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter ganz langsam gar ziehen lassen. Die Möhren zuckern und mit der Karamellbutter glasieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Salbei-Zitronen-Butter:

Butter schmelzen lassen bis zur Nussbutter und den Salbei hineingeben. Mit etwas Zitronensaft und -abrieb abrunden.

Für die Gnocchi:

Die Kartoffeln waschen, schälen, in kleiner Würfel schneiden und in Salzwasser garen. Etwas abkühlen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken. Eigelb, Mehl und Grieß zufügen. Mit Salz würzen und alles zu einem Teig vermengen.

Auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche den Teig mit den Händen ausrollen, in Stücke schneiden und zu Gnocchi formen. Mit einer Gabel Rillen andrücken und im Salzwasser garen, bis diese aufsteigen. Abtropfen lassen und kurz in einer Pfanne mit Butter anbraten. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Jan Klose am 27. August 2018