

Seeteufel-Medallions, Prosciutto-Mantel, Karotten-Gnocchi

Für zwei Personen

Für die Karottengnocchi:

300 g mehligk. Kartoffeln	150 g orange Karotten	1 Ei
50 g Parmesan	110 g doppelgr. Mehl	1 Muskatnuss
Salz		

Für den Fisch:

2 Seeteufelfilets à ca. 150 g	4 Scheiben Prosciutto crudo	50 g Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Karottensauce:

2 gelbe Karotten	2 Schalotten	1 Orange
50 g Butter	100 ml trockener Weißwein	100 ml Gemüsefond
150 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ TL Kurkuma	1 TL Sojalecithin
Salz	Pfeffer	

Für das Karottenstroh:

2 lila Karotten	1 EL Mehl	300 ml Sonnenblumenöl
Salz		

Für die Garnitur:

4 Salbeiblätter	Öl
-----------------	----

Für die Karottengnocchi: Den Ofen auf 100 Grad Heißluft vorheizen.

Kartoffeln schälen und in Salzwasser weichkochen. Karotten schälen und kleinschneiden. In einem Topf die geschälten Karotten weich garen. Kartoffeln durch eine Karoffelpresse drücken. Karotten pürieren und unter die Kartoffelmasse mischen. Kurz abkühlen lassen. Parmesan reiben. Ei trennen und Eigelb, geriebenen Parmesan, die frisch geriebene Muskatnuss, sowie Mehl und Salz hinzufügen. Daraus einen glatten Teig kneten.

Auf einem mit Mehl bestreuten Brett fingerdicke Rollen formen und in 2-3 cm lange Stücke schneiden. Diese leicht flach drücken und kurz ruhen lassen.

Gnocchi in kochendes Salzwasser geben und ca. 4 Minuten ziehen lassen.

Für den Fisch: Filets waschen und trockentupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und den Prosciutto um den Fisch wickeln.

Von allen Seiten in Butter goldig anbraten.

Für ca. 5 Minuten im Backofen garen lassen.

Für die Karottensauce: Karotten schälen und in kleine Stücke schneiden. Schalotten abziehen und fein hacken. Beides in Butter kurz anrösten und mit Weißwein ablöschen. Gemüsefond hinzugeben und reduzieren lassen. Orange waschen, trockentupfen, Schale abreiben, halbieren und Saft auspressen. Einen Schuss Orangensaft und ein wenig Abrieb in die Sauce geben. Mit Salz, Pfeffer und Kurkuma abschmecken. Alles Pürieren, Sojalecithin dazugeben und mit der Sahne aufkochen und aufmixen.

Für das Karottenstroh: Karotten schälen. Mit dem Schäler dünne Scheiben abschneiden und diese mit dem Messer in feine Streifen schneiden.

Streifen in Mehl wenden und im Öl frittieren. Fett abrinnen lassen, ein Häufchen bilden und ein wenig Salz darüber geben.

Für die Garnitur: Salbeiblätter in heißem Öl frittieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Renate Trummer am 26. Februar 2020