

Ricotta-Gnocchi mit Zitronen-Soße und gebratenem Zander

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

250 g Ricotta	60 g Parmesan	1 Ei
160 g Mehl	1 Muskatnuss	Butter
Salz	Pfeffer	

Für die Sauce:

1 Zitrone	60 ml Sahne	100 g Mascarpone
30 g Parmesan	2 EL Weißwein	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für den Zander:

200 g Zanderfilet	1 Zitrone	1 Zweig Thymian
1 EL Mehl	2 EL Butterschmalz	Salz, Pfeffer

Für die Gnocchi:

Den Parmesan reiben. Muskatnuss raspeln. Ricotta, Mehl, Parmesan, Ei, etwas Salz, Muskat und Pfeffer in eine Schüssel geben und mit den Händen vermischen, bis ein homogener Teig entstanden ist.

Arbeitsfläche und Hände bemehlen. Teig in fünf Teile teilen. Die einzelnen Teigstücke zu einer langen Rolle, die etwa daumendick sind, rollen. Mit dem Messer ca. 2 cm kleine Teigstücke abschneiden.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen.

1/3 der Gnocchis ins kochende Wasser geben. Wenn die Gnocchis oben auf der Wasseroberfläche schwimmen, sind sie fertig und man kann sie mit einer Schaumkelle rausfischen. In Butter kurz anbraten.

Für die Sauce:

Muskatnuss reiben. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben.

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Parmesan reiben.

Pfanne erhitzen. Mascarpone, Sahne, etwas Zitronenabrieb, 2 EL Zitronensaft und zwei Drittel des Parmesans in einem Topf mischen. Mit Muskatnuss, Weißwein und Nudelwasser abschmecken. Für 2-3 Minuten aufwärmen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Zander:

Thymian abbrausen und trockenwedeln. Zitrone waschen, trockentupfen und in Scheiben schneiden.

Zander waschen, trockentupfen, einritzen, mehlieren und bei mittlerer Hitze in einer beschichteten Pfanne mit etwas Butterschmalz auf der Hautseite anbraten (3-4 Minuten). Thymian mit im Fett liegen lassen, sowie ein Stück Zitrone.

Dabei immer wieder geschmolzenen Butterschmalz mit einem Esslöffel über den Fisch träufeln. Wenn das untere Drittel des Zanders hell geworden ist, dann umdrehen und die Oberseite ca. 30 Sekunden braten.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Marie Bernards am 08. Februar 2021