

Lachs mit Gnocchi, Spargel-Tomaten-Gemüse und Pesto

Für zwei Personen

Für die den Lachs:

300 g Lachsfilet, mit Haut	1 Zitrone, Saft	100 g Butter
1 Zweig Thymian	1 Zweig Estragon	2 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

Für die Gnocchi:

250 g mehlig. Kartoffeln	1 Ei, Gr. S.	$\frac{1}{2}$ EL Butter
40 g Reismehl	40 g Stärke	$\frac{1}{2}$ TL Kurkumapulver
$\frac{1}{2}$ TL geräuch. Paprikapulver	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für das Gemüse:

$\frac{1}{2}$ Bund grüner Spargel	100 g bunte Kirschtomaten	1 Stange Frühlingslauch
1-2 Knoblauchzehen	$\frac{1}{2}$ rote Chilischote	$\frac{1}{2}$ Orange, Saft, Abrieb
$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft, Abrieb	1 EL Apfelessig	1 EL Balsamicocreame
2 Zweige Estragon	1 EL Puderzucker	1 EL Olivenöl
Salz		

Für das Pesto:

1 Knoblauchzehe	1 Zitrone, Saft	40 g Parmesan
40 g Pinienkerne	$\frac{1}{2}$ Bund Basilikum	50 ml Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die den Lachs:

Den Lachs waschen und trockentupfen. Öl in einer Pfanne erhitzen und bei mittlerer Hitze den Lachs zunächst auf der Hautseite vier Minuten braten. Thymian, Estragon und 1 EL der Butter hinzugeben und mit Salz und Pfeffer würzen. Fisch mit Zitronensaft beträufeln. Dann den Fisch immer wieder mit der flüssigen Butter aus der Pfanne übergießen.

Restliche Butter in einem Topf schmelzen bis sie anfängt zu schäumen.

Lachs mit der Hautseite nach oben in den Topf legen und garziehen lassen. Nochmals würzen und mit Zitronensaft beträufeln.

Für die Gnocchi:

Kartoffeln schälen und kleinschneiden. Für ca. 20 Minuten weich kochen.

Anschließend durch eine Kartoffelpresse drücken und etwas abkühlen lassen.

Ei trennen und Eigelb auffangen. Eigelb mit Reismehl, Kartoffel, Kurkumapulver, Muskat, Salz und Pfeffer zu den gepressten Kartoffeln geben und gut verkneten. Falls der Teig zu sehr klebt, noch etwas Mehl zugeben. Die Mehlgabe ist abhängig von der Kartoffelsorte und Größe des Eies.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer etwa 2 cm dicken Teigrolle formen und diese in jeweils 3 cm breite Stücke teilen. Jedes Stück über die Spitzen einer Gabel rollen und dabei leicht flach drücken.

Salzwasser aufkochen und die Gnocchi portionsweise etwa 2 Minuten garen, bis diese an der Wasseroberfläche schwimmen. Die fertigen Gnocchi mit dem Schaumlöffel herausnehmen. Anschließend noch einmal in Butter schwenken und mit Paprikapulver würzen.

Für das Gemüse:

Kirschtomaten waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Den unteren Teil des Spargels mit einem Sparschäler schälen und das hölzerne Ende abschneiden. Quer in Stücke schneiden.

Zuerst die Spargelenden in Olivenöl anbraten. Apfelessig und Balsamicocreame hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann die restlichen Spargelstücke hinzugeben. Orange und Zi-

trone heiß abspülen, die Schale abreiben, dann halbieren und jeweils den Saft auspressen. Etwas Orangen- und Zitronensaft zum Spargel geben.

Knoblauch abziehen, Chilischote von Scheidewänden und Kernen befreien. Knoblauch, Chili und Estragon schneiden und mit zum Spargel in die Pfanne geben. Kurz bei mittlerer Hitze mitbraten.

Zum Ende die Kirschtomaten mit Puderzucker in die Pfanne hinzugeben und es etwas karamellieren lassen.

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle Vor dem Servieren Orangenabrieb, Zitronenabrieb und kleingeschnittenen Frühlingslauch dazugeben.

Für das Pesto:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten.

Knoblauch abziehen und fein schneiden. Zitronensaft auspressen.

Parmesan reiben.

Alle Zutaten in einen Mixer geben. Mit Salz Pfeffer und etwas Zitronensaft abschmecken und mixen bis eine cremige Konsistenz entsteht.

Jasmin Vogel am 29. April 2024