

Saibling, Rote-Bete-Gnocchi, Spargel-Spitzen, Schaum-Soße

Für zwei Personen

Für die Rote-Bete-Gnocchi:

150 g vorgegarte Rote-Bete	300 g festk. Kartoffeln	30 g Mehl
35 g Speisestärke	3 EL Butter	1 Ei (Eigelb)
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Spargelspitzen:

100 g grünen jungen Spargel	1 EL Butter	Salz
-----------------------------	-------------	------

Für die Meerrettich-Schaum-Sauce:

125 ml Schlagsahne	50 g Meerrettich	Zucker, Salz
--------------------	------------------	--------------

Für den Saibling:

2 Saiblingfilets á 120 g (mit Haut)	1 Limette (Saft)	Butter, Salz, Pfeffer
-------------------------------------	------------------	-----------------------

Für die Rote-Bete-Gnocchi:

Einen Topf mit Salzwasser aufstellen und zum Kochen bringen.

Rote Bete grob würfeln und mit dem Stabmixer pürieren. Kartoffeln schälen, klein würfeln und im siedenden Salzwasser gar kochen.

Abgießen, ausdampfen lassen und durch eine Presse drücken. Ei aufbrechen und Eiweiß vom Eigelb trennen. Mehl, Stärke und Eigelb zur Kartoffelmasse hinzugeben und Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Rote Bete gut untermischen.

Arbeitsfläche bemehlen, Teig ausrollen, ca. 2 cm dick. 3 cm große Stücke runterschneiden, ovale Kügelchen formen und mit einer Gabel flach drücken.

Wasser in einem Topf mit Wasser erhitzen, Gnocchi dazugeben und ca. 2 Minuten ziehen lassen. Herausnehmen und Butter in einer Pfanne erhitzen. Gnocchi hineingeben und kurz durch schwenken.

Für die Spargelspitzen:

Wasser in einem Topf mit Salz erhitzen. Spargel waschen, holzige Stellen entfernen und ca. 7 Minuten bissfest im kochenden Wasser garen. Herausnehmen und unter kaltem Wasser abschrecken.

In einer Pfanne etwas Butter schmelzen und die Spitzen darin schwenken.

Für die Meerrettich-Schaum-Sauce:

Den Meerrettich schälen, reiben und mit Sahne in einem Topf aufkochen. Mit einem Stabmixer pürieren und mit Zucker und Salz abschmecken.

Für den Saibling:

Die Limette halbieren, auspressen und Saft auffangen. Saibling waschen, trocken tupfen, mit Limettensaft beträufeln und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne Butter aufschäumen und Saibling mit der Hautseite zuerst glasig garen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Thomas Grosmann am 12. Juni 2018