

Seeteufel 'Grenobler Art' mit Gnocchi und Gemüse

Für 4 Personen

250 g Kartoffeln, mehligk.	Meersalz	1/2 TL Kümmel
4 Seeteufelkoteletts à 160 g	Pfeffer	5 EL Olivenöl
2 Zweige Rosmarin	40 g Mehl	30 g Hartweizengrieß
1 Prise Muskat	1 Eigelb	3 Tomaten
1 Zitrone	1 rote Paprika	1 gelbe Paprika
je 1/2 Zucchini, grün und gelb	1 kleine Aubergine	100 g Butter
2 EL kleine Kapern		

Den Backofen auf 80 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Kartoffeln putzen und in Salzwasser mit etwas Kümmel weich kochen. Fischkoteletts mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl und Rosmarinzweigen goldgelb anbraten. Dann auf ein Backblech legen, mit dem aromatisiertem Bratöl nappieren und im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten garen. Gekochte Kartoffeln abschütten, pellen, ausdampfen lassen. Dann durch eine Kartoffelpresse drücken und mit Mehl, Grieß, Salz, Muskat und Eigelb zu einer glatten Masse verarbeiten. Die Masse zu kleinen Kugeln rollen, mit einer Gabel Rillen eindrücken und zu Gnocchi formen. Die Gnocchi in einem Topf mit kochendem Salzwasser ein paar Minuten garen, bis sie auf der Oberfläche schwimmen. Gnocchi herausnehmen, in Eiswasser abschrecken und auf einem Sieb abtropfen lassen. Tomaten am Stielansatz einritzen, kurz in kochendes Wasser geben, herausnehmen, die Haut abziehen, die Kerne austreichen und Fruchtfleisch würfeln. Zitrone mit einem Messer schälen, dass keine weiße Haut mehr am Fruchtfleisch haftet. Dann die Fruchtfilets heraus schneiden. Für das mediterrane Gemüse Paprika, Zucchini, Aubergine waschen, von Strunk und Kerngehäuse befreien und alles in gleichgroße Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl Paprika, Zucchini und Aubergine knackig andünsten. Würfel einer Tomate zugeben und alles mit Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker würzen. In einer Pfanne mit je 1 EL Olivenöl und 1 EL Butter die Gnocchi anschwanken. Für die Fischgarnitur restliche Butter in einer Pfanne leicht bräunen, restliche Tomatenwürfel, Kapern und Zitronenfilets zugeben und mit Salz abschmecken und durch schwenken. Fisch anrichten und die Garnitur obenauf geben. Das Gemüse und die Gnocchi dazu reichen und servieren.

Frank Buchholz am 19. Mai 2014