

# Hausgemachte Gnocchi in Tomaten-Lachs-Soße

## Für 4 Portionen

1 kg mehligk. Kartoffeln	Salz	2 Eier
300 g Mehl	1 Prise Muskatnuss	400 g Lachsfilet
150 g Steinpilze	200 g Cocktailtomaten	1 Bund Basilikum
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	2 EL Olivenöl
100 ml trockener Weißwein	4 EL passierte Tomaten	100 g Sahne
1 Prise Pfeffer	1 Prise Salz	100 g fein geriebener Parmesan

## Gnocchi-Teig:

Für die Gnocchi die Kartoffeln waschen, mit ausreichend Wasser und ein EL Salz in einem Topf aufkochen und etwa 20 Minuten weich garen. Die Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, noch heiß schälen und mit einer Gabel zermusen oder durch die Presse drücken (siehe Tipp). Eier und nach und nach so viel Mehl hinzufügen, bis der Teig nicht mehr klebt und schön griffig, aber noch weich ist. Mit Muskat und Salz würzen.

## Gnocchis formen und kochen:

Die Arbeitsfläche leicht mit Mehl bestäuben und den Teig darauf mit den Händen zu Rollen von zwei cm Durchmesser ausrollen. Die Rollen in fingerdicke Stücke schneiden, mit den bemehlten Händen zu Kugeln formen und mit den Zinken einer Gabel die typischen Rillen hineindrücken, damit später die Sauce besser aufgenommen werden kann. In einem weiten Topf reichlich Wasser mit ein EL Salz aufkochen. Die Gnocchi hineingleiten lassen und etwa vier Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen.

## Lachs und Gemüse vorbereiten:

Den Lachs waschen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Das Filet auf Gräten prüfen und vorhandene ziehen. Den Fisch in mundgerechte Würfel schneiden. Die Pilze putzen, bei Bedarf mit Küchenpapier trocken abreiben und je nach Größe in Stücke schneiden. Die Cocktailtomaten waschen, trocknen und halbieren. Das Basilikum waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen und nach Belieben grob oder fein schneiden. Schalotte und Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden.

## Sauce zubereiten:

Zwei EL Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Tomaten darin bei mittlerer Hitze schwenken, bis sie leicht zusammenfallen. Knoblauch sowie die Hälfte des Basilikums hinzufügen und kurz mitbraten. Das restliche Olivenöl in einer separaten heißen Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten. Lachs- und Schalottenwürfel dazugeben und kurz mitbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit dem Weißwein ablöschen. Die Flüssigkeit leicht einkochen lassen, dann passierte Tomaten und Sahne angießen und alles noch einmal aufkochen. Die Gnocchi dazugeben und in der Sauce schwenken.

## Teller anrichten:

Die Gnocchi mit den geschmolzenen Tomaten auf Tellern anrichten, mit geriebenem Parmesan bestreuen und mit dem restlichen Basilikum garniert servieren.

## Tipps:

Den Gnocchi-Teig nicht lange kneten, sonst wird er gummiartig. Nach Belieben kann das Gericht auch mit etwas fein geschnittenem Dill verfeinert werden.

Frank Rosin am 07. Mai 2018