

Spargel-Gratin mit Blutwurst-Gnocchi und Zander

Für 4 Personen

300 g Kartoffeln, mehlig	Salz	2 Zweige Thymian
150 g Blutwurst	3 Eigelb	1 Ei
35 g Speisestärke	50 g Weizenmehl, gesiebt	60 g Kartoffelstärke
Pfeffer	1 Prise Muskat	200 g weißer Spargel
100 g grüner Spargel	5 EL Butter	1 Prise Zucker
150 g Schinken	100 g Gruyère	350 g Zanderfilet
1 Spritzer Zitronensaft		

Kartoffeln schälen, in Salzwasser weich kochen. Thymian waschen, trocken schütteln, die Blättchen abstreifen und fein hacken. Pelle von der Blutwurst entfernen, Wurst in Würfel schneiden. Gekochte Kartoffeln abschütten, wieder in den Topf geben und gut ausdampfen lassen.

Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken und durch ein feines Sieb streichen. Blutwurst unter die Kartoffeln geben. Eigelb und Ei zugeben. Speisestärke, Weizenmehl und Kartoffelstärke untermischen. Kartoffelmasse mit Thymian, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse in 1,5 cm dicke Rollen formen und in 2 cm große Stücke schneiden. Mit Hilfe einer Gabel Gnocchi formen und in siedendem Wasser ca. 4-6 Minuten garen. Dann herausnehmen, kurz in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen.

Die Spargelstangen schälen, die holzigen Enden abschneiden, Spargel in 3 cm große Stücke schneiden evtl. halbieren. In einer Pfanne mit 2 EL Butter Spargel anschwitzen, etwas Wasser angießen, mit Salz und Zucker würzen. Spargel bissfest garen. Schinken fein würfeln, Käse hobeln.

Das Zanderfilet portionieren, von beiden Seiten in der Pfanne in 1 EL Butter leicht anbraten, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen.

Gnocchi in einer Pfanne mit 2 EL Butter warm schwenken.

Spargel in eine Auflaufform geben, Schinkenwürfel über den Spargel geben mit Käse bestreuen und kurz unter dem Grill im Backofen gratinieren.

Den Zander mit dem Spargelgratin und den Blutwurstgnocchi anrichten.

Jörg Sackmann am 09. Juni 2015