

Kochen

Mira Maurer **Dienstag, 27.03.2018**

Gebeizter Lachs mit Kräuter-Gnocchi

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Gnocchi

450 g Kartoffeln, mehligkochend
Salz
5 Stiele Petersilie
100 g Spinat, frisch (ca. 50 g TK)
3 Eigelb (Größe M)
50 g Mehl
40 g Speisestärke
50 g Hartweizengrieß
Muskat
50 g Butter

Für den Lachs

500 g Lachs
20 g Zucker
20 g Salz
2 TL Bio-Orangenschale, abgerieben
2 TL Bio-Limettenschale, abgerieben
1 Stiel Zitronengras
2 Kaffirlimettenblätter
1 EL Senfsaat
1 EL Fenchelsaat

Für die Soße

1 Schalotte
1 Bio-Limette
50 g Butter
300 ml Weißwein
200 ml Fischfond (selbstgemacht oder Glas)
Pfeffer, weiß
Salz

Für das Gemüse

1 Bund Frühlinglauch
1 Staudensellerie
Salz
50 g Butter
Pfeffer
50 g Blutampfer-Blätter

Zubereitung:

1. **Zwei Tage vorher für den Lachs** das Filet entgräten und die Haut entfernen.
2. Zucker, Salz, Orangen- und Limettenschale, Zitronengras, Kaffirlimettenblätter, Senf- und Fenchelsaat mischen und kurz mörsern. Den Lachs mit der Salzmischung einreiben und in eine Form legen.
3. Lachs mit Klarsichtfolie und einem Holzbrett abdecken und beschweren (z. B. Konservendosen).
Den Lachs im Kühlschrank ca. 2 Tage beizen. Nach einem Tag die evtl. entstandene

Flüssigkeit abgießen.

Mit frischer Folie abdecken.

4. Nach dem Beizen den Lachs aus der Form nehmen. Die Salzmischung vorsichtig abstreifen.

Mit feuchtem Küchenpapier abtupfen. Den Lachs schräg in dünne Scheiben schneiden.

5. **Für die Gnocchi** Kartoffeln abbrausen und mit der Schale in Salzwasser

ca. 20 Minuten garen.

6. Kartoffeln abgießen, ausdämpfen lassen, abziehen und durch eine Presse drücken.

7. Petersilie und Spinat abbrausen, trockenschütteln und hacken. mit den Eigelben fein pürieren.

8. Ei-Kräutermasse in eine Schüssel geben. Mehl, Stärke, Grieß nach und nach zugeben. Mit Salz und Muskat würzen.

9. Die Gnocchi-Masse zu einer Rolle formen mit einem Messer in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

10. Die Scheiben zu Kugeln formen und mit den Gabelzinken, Rillen eindrücken.

11. Reichlich Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, Temperatur herunterschalten.

Gnocchi im siedenden Wasser ca. 5 Minuten garen. Steigen sie nach oben, sind sie gar.

Die Gnocchi herausheben, abtropfen lassen und warm stellen.

12. **Für die Soße** die Schalotten abziehen und fein würfeln. Limetten halbieren und den Saft auspressen.

10 g Butter in einem Topf erhitzen. Schalottenwürfel darin andünsten.

Wein und Limettensaft unterrühren und um die Hälfte einköcheln lassen.

13. Fischfond unterrühren und ca. 30 Minuten einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

14. **Für das Gemüse** Lauch und Sellerie putzen und klein schneiden.

15. Das Gemüse in reichlich Salzwasser ca. 3 Minuten knackig blanchieren. Herausheben, kalt abbrausen und abtropfen lassen.

16. Butter erhitzen. Gemüse darin schwenken und mit Salz und Pfeffer würzen.

17. **Für die Gnocchi** Butter in einer Pfanne erhitzen. Gnocchi darin schwenken.

18. Gnocchi, Lachs, Gemüse und Soße anrichten. Mit Blutampferblättern garnieren.