

Lachsforelle mit Topfengnocchi, Bärlauchspinat und Nussbutterschaum

Salzburg  schmeckt



Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison:

Für: 4 Personen

Verfasst von: Josef Ramsauer

Zutaten

Lachsforelle

4 STUECK Lachsforellenfilet (à 150 g)

Olivenöl

Butter

Thymian

Knoblauchzehe

Topfengnocchi

500 G	Topfen
-------	--------

250 G	griffiges Mehl
-------	----------------

100 G	Hartkäse
-------	----------

2	Eier
---	------

	Salz
--	------

	Pfeffer
--	---------

	Muskat
--	--------

Bärlauchspinat

500 G	Babyspinat
-------	------------

	frischer Bärlauch oder Bärlauchpesto nach Geschmack
--	---

2	Schalotten in feinen Würfeln
---	------------------------------

2 EL	Butter
------	--------

	Salz
--	------

	Muskat
--	--------

Nussbutterschaum

50 G	Zwiebel
------	---------

50 G	Knollensellerie
------	-----------------

100 ML	Weißwein
--------	----------

50 ML	Noilly Prat (Wermuth)
-------	-----------------------

300 G	Fischfond oder Gemüsefond
-------	---------------------------

150 G Schlag

1 EL Sauerrahm

100 ML braune Butter

Anrichten

violette Kartoffelchips

Frühlingskräuter

Zubereitung

Lachsforelle

1. Die Fischfilets bei mittlerer Hitze auf der Hautseite braten.
2. Zum Schluss Thymian, Knoblauchzehe und Butter in die Pfanne geben.

Topfengnocchi

1. Alles zu einem geschmeidigen Teig vermengen und verkneten.
2. Gnocchi formen und in Salzwasser kochen, bis sie oben auf schwimmen.

Bärlauchspinat

1. Schalotten glasig dünsten.
2. Babyspinat und Bärlauch dazu, anschließend abschmecken.

Nussbutterschaum

1. Zwiebel und Sellerie farblos in etwas Butter anschwitzen, mit dem Alkohol ablöschen und auf die Hälfte einkochen.
2. Mit Fond auffüllen und etwas kochen lassen.
3. Wenn das Gemüse weich ist den Schlag kurz mitkochen und mit der Hälfte der Einlage alles zusammen mixen.

4. Anschließend den Sauerrahm dazu und mit Salz abschmecken.
5. Kurz vor dem Anrichten die braune Butter in die Sauce mixen.

Anrichten

1. Alles zusammen anrichten, die Sauce aufschäumen und den Teller mit den Kartoffelchips und Frühlingskräutern garnieren.

Rezept zum Genusstagebuch #55