Lachsforelle mit Topfengnocchi, Bärlauchspinat und Nussbutterschaum





Dauer: Mittel
Kategorie: Hauptspeisen
Saison:
Für: 4 Personen
Verfasst von: Josef Ramsauer

Zutaten

A 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		
•	Babyspinat	
frischer Bärlauch oder Bärlauchpesto nach Geschmack		
2	Schalotten in feinen Würfeln	
2 EL	Butter	
2 EL	Butter Salz	
	Salz Muskat	
	Salz Muskat	
Nussbutterscha	Salz Muskat	
Nussbutterscha 50 G	Salz Muskat	
Nussbutterscha 50 G 50 G	Salz Muskat Zwiebel	
Nussbutterscha 50 G 50 G 100 ML	Salz Muskat Zwiebel Knollensellerie Weißwein	
Nussbutterscha 50 G 50 G 100 ML	Salz Muskat Zwiebel Knollensellerie Weißwein	

.....

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