

Loup de Mer mit Safran-Gnocchi

Von: Beate Rothärmel
Portionen: 4 Personen

Zubereitungszeit: 60 Min.

Zubereitung

Kartoffeln kochen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken, mit Mehl, Safran, Parmesan und Eigelb vermengen, bis ein homogener Teig entstanden ist. Bei Bedarf etwas mehr Mehl hinzufügen.

Aus dem Teig lange Rollen formen und mit etwas Stärke bestreuen, mit einem Messer in gleichmäßig große Stücke schneiden. Die Gnocchi nun in gesalzenem Wasser bei mittlerer Hitze abkochen und in Eiswasser abschrecken.

Gurken schälen vom Kerngehäuse befreien und in mundgerechte Stücke schneiden.

Orangen abreiben und den Saft auspressen, aus einer Orange die Filets ausschneiden. Orangensaft und den Gemüsefond in einem Topf um die Hälfte reduzieren, mit Olivenöl emulgieren und durch ein feines Sieb passieren.

Loup de Mer würzen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl von beiden Seiten ca. 2 Minuten anbraten und im Ofen für ca. 6-8 Minuten bei 150 Grad ziehen lassen.

Gurken und Safrangnocchi in einem Topf mit etwas Butter anschwitzen, würzen und auf einem Teller anrichten, Loup de Mer auflegen und mit etwas Zitrus-Olivenöl Emulsion begießen.

Mit einigen Blättern Kerbel und Petersilie garnieren.

Einkaufsliste

4 Stücke Loup de Mer
(Wolfsbarsch) á ca.150g
500g Kartoffeln (mehlig)
1 Eigelb
2 El geriebener Parmesan
1 g Safranpulver
100 g Mehl
1 Tl Stärke
2 Salatgurken
4 Orangen
100 ml Gemüsefond
4 Zweige Kerbel
4 Zweige Petersilie
Salz, Pfeffer, Olivenöl