

Meeresfrüchte in Vinaigrette mit Kartoffelgnocchi

Kategorien: Fisch, Salzwasser, Kartoffeln

Zutaten für: 1 Rezept

100	Gramm	Tintenfisch, geputzt
8		Jakobsmuscheln
12		Sardinen
250	Gramm	Venusmuscheln
2		Zucchini
1		Aubergine
		Olivenöl
		Salz und Pfeffer
		Balsamdressing
100	ml	Fischfond
50	ml	Martini, extra trocken

KARTOFFELGNOCCHI

500	Gramm	Festkochende Kartoffeln
50	Gramm	Olivenöl
100	Gramm	Mehl
75	Gramm	Kartoffelstärke
3		Eigelb
		Salz, Pfeffer, Muskat

BÄRLAUCHBUTTER

1	Bund	Bärlauch
100	Gramm	Butter

Anleitung:

Die Sardinen filieren und putzen. Die Jakobsmuscheln ausbrechen und ebenfalls gut säubern. Den Tintensich in feine Streifen und die Zucchini und Aubergine in Würfel schneiden.

Das Olivenöl in einer Sauteuse erhitzen, das Gemüse zugeben, würzen und kurz anschwitzen. Danach die Venusmuscheln zugeben. Nach kurzer Zeit mit dem Martini ablöschen und mit dem Fischfond auffüllen. Alles etwas einkochen lassen und beiseite stellen.

In einer heißen Pfanne zunächst die Jakobsmuscheln, dann den Tintenfisch und zum Schluss die Sardinen in Olivenöl anbraten, würzen und mit dem Balsamdressing ablöschen. Die Venusmuscheln mit dem Gemüse und einem Teil des Fonds in eine Schale geben und warmhalten.

Kartoffelgnocchi:

Die Kartoffeln kochen, pellen, im Ofen ausdämpfen lassen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Das Mehl, Mondamin, Öl, Eigelb, Salz, Pfeffer und Muskatnuss zu den Kartoffeln geben und vorsichtig einen glatten Teig herstellen. Die Gnocchi formen, in heißem, gesalzenem Wasser zwei Minuten ziehen lassen und in kaltem Wasser abschrecken.

Vor dem Servieren in Bärlauchbutter an braten und mit den Meeresfrüchten und der Vinaigrette anrichten.

Bärlauchbutter:

Den Bärlauch feinschneiden und mit zimmerwarmer Butter in der Moulinette mixen.

Meeresfrüchte in Vinaigrette mit Kartoffelgnocchi

(Fortsetzung)

Quelle:

Rezept erfasst mit *RK* 25.02.2013
von Konrad Heizmann