

Spargel im Teig, Saibling, Rhabarber-Rouille, Gnocchi

Für zwei Personen

Für die Bärlauch-Gnocchi:

400g mehligk. Kartoffeln	30 g Bärlauch	100 g Mehl
50 g Ricotta	1 Ei	1 Muskatnuss
1 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL feines Salz	

Für den Fisch:

3 EL Olivenöl	2 Saiblingfilets	3 EL Butter
	Salz	Pfeffer

Für den Rhabarber-Rouille:

200 g Rhabarber	200 g Cherrytomaten	$\frac{1}{2}$ rote Chili
1 rote Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Knolle Ingwer à 2 $\frac{1}{2}$ cm
1 EL Tomatenmark	1 TL Senfkörner	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Zimt
2 Gewürznelken	1 Lorbeerblatt	50 ml Apfelessig
100 g brauner Zucker	1 EL Sojasauce	2 EL Olivenöl
$\frac{1}{4}$ TL Sojalecithin	Pflanzenöl	$\frac{1}{2}$ TL Pimentón
1 Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Pfeffer	1 TL feines Salz

Für die Spargelstangen:

150 g Kataifi-Teig	6 Stangen weißer Spargel	1 Muskatnuss
1 Ei, Eiweiß	6 Zweige glatte Petersilie	1 Prise Zucker
Pflanzenöl	Salz	Pfeffer

Für die Bärlauch-Gnocchi: Kartoffeln durchs Passe-vite in eine Schüssel treiben, etwas abkühlen. Mehl begeben, mischen. Bärlauch mit dem Ricotta und dem Ei pürieren, begeben, würzen, von Hand mischen. Die Masse sollte noch feucht sein, aber nicht mehr an den Händen kleben, evtl. etwas Mehl begeben. Masse auf wenig Mehl zu 4 Rollen von je ca. 2 cm Durchmesser formen. Rollen in ca. 2 cm lange Stücke schneiden, diese mit dem Daumen über die Zinken einer Gabel rollen, sodass ein Rillenmuster entsteht. Gnocchi auf ein bemehltes Tuch legen. Gnocchi portionenweise im leicht siedenden Salzwasser ca. 6 Min. ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen, Öl begeben, warm stellen. Einige Bärlauchblätter zur Dekoration zurückhalten und frittieren, sie werden auf die Gnocchi gelegt.

Für den Fisch: Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Filets waschen und trocken tupfen, auf einen gebutterten Teller legen, salzen, pfeffern, Teller mit Klarsichtfolie bespannen und etwa 10 Minuten im Ofen garen.

Für den Rhabarber-Rouille: Rhabarber waschen und in 3 cm breite Stücke schneiden, Tomaten waschen und halbieren, Zwiebel schälen, würfeln, in Olivenöl anschwitzen, erst den Rhabarber, dann die Tomaten zugeben. Den Knoblauch abziehen und fein schneiden. Knoblauch und weitere Zutaten hinzufügen und ca. 15 Minuten köcheln lassen. Durch ein Sieb passieren, abschmecken und mit Sojalecithin binden. Die gebundene Sauce in einen Sahne-Siphon füllen und bis zum Servieren kalt stellen.

Für die Spargelstangen: Die Spargelstangen schälen, waschen, mit Küchenpapier trocknen, durch Eiweiß ziehen, mit Salz, Zucker und geriebenem Muskat bestreuen, in Kataifi-Teig einrollen und im Öl rundherum knusprig ausbacken. Spargelstangen im Kataifi-Teig mit Rhabarber-Tomaten-Schaum, Bärlauch-Gnocchi und Frühlingskräutersalat auf Tellern anrichten und servieren.

Sabine Schmelzer am 18. April 2018