

Dorade mit Pfifferlingen Gnocchi und weißem Tomaten-Fond

Für zwei Personen

2 Doradenfilets à 150 g	500 g mehligk. Kartoffeln	3 reife Tomaten
100 g Babygemüse	100 g kleine Pfifferlinge	1 Knoblauchzehe
1 Ei	50 g Butter	50 g Parmesan
200 ml heller Kalbsfond	1 Bund Basilikum	100 g Mehl
30 ml Olivenöl	1 Muskatnuss	Salz, weißer Pfeffer

Salzwasser in einem Topf erhitzen. Die Kartoffeln schälen und im Salzwasser gar kochen. Die Basilikumblätter abzupfen und ein paar beiseite l. Die Knoblauchzehe abziehen. Die Tomaten vom Strunk lösen und mit dem Kalbsfond, den Basilikumblättern und dem Knoblauch kalt mixen und durch ein Passiertuch durchlaufen lassen. Den Fond dabei in einem Topf auffangen. Die Doradenfilets waschen, trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in einer Pfanne mit Olivenöl auf der Hautseite kross anbraten. Den Tomatenfond langsam in einem größeren Topf erhitzen. Die Pfifferlinge putzen, waschen und abtupfen. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und darin die Pilze braten. Das Babygemüse waschen, putzen, gegebenenfalls schälen und in einer Pfanne mit Olivenöl kurz garen und mit etwas Butter, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Pilze in den klaren Tomatenfond geben und kurz mit kochen. Die Kartoffeln abgießen, mit Mehl, Muskatabrieb und dem Ei zu einem nichtklebenden Teig kneten. Anschließend eine fingerdicke Rolle formen und etwa drei zentimeterlange Kissen abschneiden. In jedes Teigkissen mit der Gabel eine Mulde eindrücken. Salzwasser in einem Topf erhitzen und darin die Gnocchi so lange köcheln lassen, bis diese an der Oberfläche schwimmen. Anschließend mit einer Schaumkelle herausnehmen. Den Parmesan reiben. Die Doradenfilets mit dem Babygemüse, den Pilzen und den Gnocchi auf Tellern anrichten, mit dem Tomatenfond servieren und mit den übrigen Basilikumblättern garnieren.

Andrijana Siegl am 11. April 2012