

Wildlachs mit Kräuter-Creme-Topping, Kerbel-Gnocchi

Für zwei Personen

Für den Fisch:

2 Wildlachsfilets, ohne Haut	1 Zitrone	100 g Crème-fraîche
2 EL Semmelbrösel	30 g Parmesan	1 Bund Petersilie
1 Bund Dill	1 Bund Kerbel	1 Bund Schnittlauch
1 Bund Zitronenthymian	3 EL Sonnenblumenöl	Zucker
Butter	Salz	Pfeffer

Für die Gnocchi:

2-3 mehlig. Kartoffeln	100 g Mehl	50 g Ricotta
2 EL Semmelbrösel	1 Ei	$\frac{1}{2}$ Bund Kerbel
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1 Muskatnuss	

Für das Petersilienöl:

50 ml Olivenöl	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Salz, Pfeffer
----------------	-------------------------------	---------------

Für den Salat:

200 g Wildkräuter-Mix	3 EL Olivenöl	1 EL Himbeeressig
1 Zitrone	Zucker	Salz, Pfeffer

Einen Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Den Fisch waschen und trocken tupfen, mit Salz und Pfeffer würzen und in eine gefettete Auflaufform legen. Die fünf Kräuter waschen und trockentupfen. Die Hälfte der Kräuter fein hacken und mit Crème fraîche verrühren. Parmesan fein reiben und mit den Semmelbröseln zur Crème geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Crème auf dem Fisch verteilen und bei 160 Grad 15 Minuten garen.

Den Saft einer Zitrone auspressen. Essig, Öl und etwas Zitronensaft verrühren, mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen und darin die übrigen Kräuter marinieren. Den restlichen Zitronensaft beiseite stellen.

Den Fisch aus dem Ofen nehmen und die marinierten Kräuter darauf legen.

Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und in Salzwasser kochen. Wenn sie gar sind, mit kaltem Wasser abschrecken und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Petersilie und den Kerbel waschen, trocken tupfen, fein hacken und mit dem Mehl, Ricotta und Ei zu den Kartoffeln geben und gut verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und mit einer Gabel flach drücken. Die Gnocchi kurz in Salzwasser garen, wenn sie an die Oberfläche steigen, sind sie fertig.

Für das Petersilienöl die Petersilie waschen, trocken tupfen und mit dem Olivenöl in einen Mixer geben und fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Salat die Wildkräuter putzen, waschen und trocken tupfen. Für die Marinade Essig, Öl, Salz, Pfeffer, Zucker und etwas Zitronensaft mischen und den Salat damit marinieren.

Den Wildlachs mit dem Kräuter-Creme-Topping, den Gnocchi und dem Salat auf Tellern anrichten. Etwas Petersilienöl über die Gnocchi geben und servieren.

Anuschka Weidig am 09. März 2016