

Süßkartoffel-Gnocchi-Pfanne, Stremellachs, Gemüse

Für zwei Personen

Für den Lachs: 250 g Stremellachs

Für die Gnocchi:

200 g Süßkartoffeln	1 Ei, M	200 g Ricotta
50 g Parmesan	80-100 g Kartoffelstärke	1-2 EL Hirsegrieß
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Gemüse:

1 kleine Zucchini	10 Kirschtomate	12 schwarze Oliven
2 EL Kapern	1 Knoblauchzehe	1 Schalotte
1 Zitrone, Abrieb, Saft	2 EL Butter	100 ml Weißwein
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur: 1 Zweig Basilikum 10 g Parmesan

Für den Lachs: Den Stremellachs von der Haut befreien und mit einer Gabel in mundgerechte Stücke zupfen.

Für die Gnocchi: Ricotta in einem Sieb oder Küchentuch gut ausdrücken, damit der Teig nicht zu feucht wird.

Süßkartoffeln schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. In kochendem Salzwasser 8 Minuten garen. Die heißen Würfel kurz ausdampfen lassen und sofort durch eine Kartoffelpresse pressen.

Ei trennen und Eigelb auffangen. Parmesan reiben. Eigelb, Parmesan, Ricotta, Kartoffelstärke und Hirsegrieß zügig mit der Kartoffelmasse vermengen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Teig dann nicht mehr kneten, sondern Rollen formen, kleine Gnocchi abstechen, über ein Gnocchibrett walzen und direkt in siedendes Wasser geben. Sobald die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen, mit einem Sieb aus dem Wasser heben.

Für das Gemüse: Zucchini schälen, längs halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Kirschtomaten halbieren. Schalotte abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und in sehr feine Scheiben schneiden.

Schalotten in einer Mischung aus etwas Butter und einem Schuss Olivenöl bei niedriger Hitze glasig dünsten. Zitronenabrieb dazugeben, damit das Fett das Aroma aufnimmt. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Gnocchi darin bei mittlerer Hitze 45 Minuten goldbraun und leicht knusprig braten. Für den Glanz noch etwas Butter unterheben. Gnocchi aus der Pfanne nehmen und kurz beiseitestellen.

Zucchini und Tomaten in die Pfanne geben und scharf anbraten. Oliven und Kapern begeben. Gnocchi zurück in die Pfanne geben und unterheben. Mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.

Den Stremellachs grob zerpfückt unterheben und nur noch kurz in der Resthitze erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur: Basilikum zupfen. Parmesan hauchdünn hobeln. Gericht damit garnieren.

Franz Gallatti am 23. Februar 2026