

Skrei in Salbei-Butter, Kräuter-Gnocchi, Fenchel-Gemüse

Für vier Personen

500 g mehligk. Kartoffeln	1 Bund gemischte Kräuter	250 g Ricotta
150 g Mehl	2 Eier (M)	Salz, Pfeffer, Muskatnuss
50 g Parmesan	2 Fenchelknollen	2 EL Olivenöl
1 EL Akazienhonig	3 cl Wermut	100 ml Geflügelfond
30 g Butter		

Die Kartoffeln gründlich waschen und im Backofen bei 160 Grad eine Stunde garen. Kräuter abbrausen, Blätter von den Stielen zupfen und fein hacken. Die fertig gegarten Kartoffeln halbieren und durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Schalen dabei aus der Presse immer wieder entfernen. Die Eigelbe, Ricotta, Mehl, Parmesan und Kräuter zugeben. Alles zu einer glatten Masse verarbeiten. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu etwa zwei Zentimeter dicken Rollen formen. Mit einer bemehlten Teigkarte (oder dem Messerrücken eines dünnen Messers) in zwei Zentimeter lange Stücke schneiden. Die Hände mit Mehl bestäuben und die Stücke zu kleinen Kugeln formen. Das typische Gnocchi-muster mit dem Gabelrücken hineindrücken. Die Gnocchi in leicht kochendes Salzwasser geben. Wenn die Gnocchi nach oben steigen, mit einer Schöpfkelle herausheben und in kaltem Wasser abschrecken. Den Skrei in vier gleiche Teile schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne im heißen Olivenöl anbraten, Salbei und Knoblauch zugeben. Butter in die Pfanne geben und den Fisch immer wieder damit beträufeln und langsam garziehen lassen. Den Fenchel putzen, waschen und in Spalten schneiden. Fenchelgrün dabei aufbewahren. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fenchel darin anbraten. Safranfäden zugeben, Honig darüber träufeln, mit Wermut ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Geflügelfond angießen und abgedeckt bei mittlerer Hitze fertig garen. Zuletzt das Fenchelgrün klein schneiden und unterheben. Zum Anrichten die Gnocchi in einer Pfanne in etwas Butter anschwanken und mit dem Fenchel auf Tellern verteilen. Je ein Skrei-Filet darauf geben und mit der Salbeibutter beträufeln.

Johann Lafer am 16. März 2013