KIKKOMAN

Bachsaibling mit Spargel & Wildkräutergnocchi

Gesamtzeit **110 Min.** **98 Min.** Vorbereitungszeit **12 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für die Gnocchi:

1 kg	Kartoffeln, vorwiegend festkochend, am Vortag gegart, geschält
80 g	Wildkräuter, küchenfertig
2	Eier
150 g	Kartoffelstärke
100 g	Hartweizengriess
80 g	Parmesan, fein geraspelt
	Salz
	Muskatnuss, frisch gerieben

Für die Sauce:

250 g	Schalotten, in feinen Streifen
250 ml	Weisswein
10 g	Speisestärke
50 ml	Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis
250 g	Butter, in groben Würfeln, kalt
	Salz

Für den Saibling:

1.3 kg	Saiblingsfilets, küchenfertig
50 ml	Olivenöl
200 ml	Kikkoman Sauce für Poke-Fischsalat auf Basis von Sojasauce und Sesamöl

Für den Salat:

200 g	Radieschen, in feinen Streifen
50 g	Pinienkerne, geröstet
20 ml	Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Für die Gnocchi Kartoffeln durch eine Kartoffelpresse drücken. Die Hälfte der Kräuter mit Eiern in einem Standmixer fein pürieren. Beides mit Kartoffelstärke, Hartweizengriess und Parmesan verkneten und mit Salz und Muskatnuss würzen. Restliche Kräuter fein schneiden und untermengen.

Schritt 2

Den Gnocchi-Teig zu langen Rollen formen, ca. 10 g schwere Kugeln abstechen und diese über einen Gabelrücken rollen, um die typische Gnocchi-Form zu bekommen. In reichlich sprudelndem Salzwasser ca. 5 Minuten garziehen lassen.

Schritt 3

Für die Sauce Weisswein und Schalotten in einem Topf bei mittlerer Hitze in ca. 10 Minuten fast vollständig einkochen lassen. Stärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren und verbliebenen Wein damit binden. Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis hinzugeben. Mit einem Stabmixer fein pürieren und nach und nach Butterwürfel hinzugeben. Mit Salz würzen und bis zum Servieren warmhalten.

Schritt 4

Für die Saiblingsfilets den Backofen auf 160 °C vorheizen. Filets portionieren, auf ein geöltes Backblech geben und ca. 5 Minuten glasig garen. Anschliessend Haut vorsichtig abziehen und die Filets mit Kikkoman Poke Sauce bepinseln. Bei Bedarf noch kurz unter dem Salamander

10 ml	Olivenöl

Ausserdem:

300 g	Wildspargel, küchenfertig
50 ml	Olivenöl
	Salz
	Pfeffer
20 g	Wildkräuter, küchenfertig

nachgaren.

Schritt 5

Für den Salat Radieschen mit Pinienkernen vermengen und mit Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis und Olivenöl anmachen.

Schritt 6

Zum Servieren die Gnocchi und Wildspargel mit Olivenöl und etwas Wasser 1–2 Minuten sautieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Beides mit der Sauce und Wildkräutern auf Tellern anrichten. Das Saiblingsfilet auf die Sauce geben und mit dem Salat und etwas frischem schwarzen Pfeffer getoppt servieren.