

# Bachsaibling mit Spargel & Wildkräutergnocchi

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

## ZUTATEN

10 Portion(en)

### Für die Gnocchi:

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

### Für die Sauce:

<b>250 g</b>	Schalotte, in feinen Streifen
<b>250 ml</b>	Weißwein
<b>10 g</b>	Speisestärke
<b>50 ml</b>	<u>Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis</u>
<b>250 g</b>	Butter, in groben Würfeln, kalt
	Salz

### Für den Saibling:

<b>1,3 kg</b>	Saiblingsfilet, küchenfertig
<b>50 ml</b>	Olivenöl
<b>200 ml</b>	<u>Kikkoman Sauce für Poke-Fischsalat auf Basis von Sojasauce und Sesamöl</u>

### Für den Salat:

<b>200 g</b>	Radieschen, in feinen Streifen
<b>50 g</b>	Pinienkerne, geröstet
<b>20 ml</b>	<u>Kikkoman Würzmittel für Sushi-Reis</u>

## 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 Sauce für Poke Bowls bepinseln. Bei Bedarf noch kurz unter dem

**10 ml** Olivenöl  
**Außerdem:**  
**300 g** Wildspargel,  
küchenfertig  
**50 ml** Olivenöl  
Salz  
Pfeffer  
**20 g** Wildkräuter, küchenfertig

Salamander 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.