

# Saiblingsfilet an Gnocchi von Süßkartoffeln

**Zubereitungszeit: etwa eine Stunde**  
**Rezept für vier Personen**

## Zutaten

### Gnocchi:

400 g mehlig kochende Kartoffeln

250 g Süßkartoffeln

5 Eigelbe

150 g Mehl

50 g Stärke

Salz, Pfeffer, Muskat, Mehl

### Kräuterseitlinge:

400 g Seitlinge

2 Knoblauchzehen

50 g Butter

Thymianzweig, Salz, Pfeffer

### Saibling:

4x 200 g entgrätete Filets

1 Limette

1 Knoblauchzehe

Olivenöl, Salz, Pfeffer, Rosmarinzweig

### Bärlauch-Pesto:

500 g gewaschenen Bärlauch

50 g Parmesan

20 g Pinienkerne

250 ml Olivenöl

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer

## Zubereitung:

Für die Gnocchi die geschälten, klein geschnittenen Kartoffeln und Süßkartoffeln in Salzwasser weich kochen. Die abgekühlten Kartoffeln durch eine Presse drücken, mit Eigelb, Stärke und Mehl vermengen und würzen. Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, Kartoffelmasse in zwei Zentimeter dicke Rollen formen und alle zwei Zentimeter durchschneiden. Die Gnocchi in gesalzenes, siedendes Wasser geben und garziehen. Dann in kaltem Wasser abschrecken. Den Bärlauch mit Parmesan, Pinienkernen, Olivenöl und Knoblauch mit einem Stabmixer zu einem Pesto pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Kräuterseitlinge längs halbieren und in der Pfanne mit Butter, Knoblauch und dem Thymianzweig braten und würzen. Parallel die Gnocchi in Butter goldgelb anbraten, etwas salzen. Pilze und Gnocchi im Backofen bei 90 Grad warm halten.

Die gesäuberten, gesäuerten und gesalzenen Saiblingsfilets in Olivenöl braten und kurz vor Schluss Rosmarin und Knoblauch dazugeben.



### Zur Person

Ralf Opitz ist Souschef im „El Mundo“ in der Überseestadt. Er teilt sich diese Kolumne mit weiteren Bremer Köchen. FOTO: KLAMA