



© ZuGast 2016

Bilder Regula Wolf

## Rezept von Steffen Disch Restaurant Raben, Horben

aus ZuGast 15/2016



**FÜR 4 PERSONEN**

### Eismeerforelle Blattspinat / Rotweinbutter / Gnocchi

Eismeerforelle  
Blattspinat / Rotweinbutter / Gnocchi

Rotweinbutter  
2 Schalotten, in Würfel geschnitten  
200 ml hochwertiger Rotwein  
75 g kalte Butterwürfel  
Meersalz

Die Schalotten in eine Pfanne geben und den Rotwein aufgießen und fast komplett einkochen lassen. Die Butterwürfel einrühren und mit Meersalz abschmecken.

Blattspinat  
2 Frühlingszwiebeln  
1 Hand voll Blattspinat  
10 g Olivenöl  
15 g Butter  
30 ml Tomatenessenz  
Prise Meersalz  
Pfeffer aus der Mühle  
1 Prise Muskat

Die Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Scheiben schneiden. Im Olivenöl in einer Pfanne kurz dünsten, dann den Blattspinat dazugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und leicht zusammenfallen lassen. Die Tomatenessenz dazugeben und einreduzieren. Die Butter dazugeben, nochmal abschmecken.

Gnocchi  
500 g Kartoffeln (am Vortag gekocht und durchgedrückt)  
55 g Meh  
55 g Mondamin  
2 Eigelb  
Meersalz  
Pfeffer  
Muskatnuss, gerieben  
Olivenöl  
2 EL Butter

Alle Zutaten miteinander verkneten. Aus der Masse Portionen schneiden, rollen und zu Gnocchi formen. Im siedenden Salzwasser etwa zwei Minuten köcheln, herausnehmen. Auf einem mit Olivenöl bestrichenen Blech auskühlen lassen. In einer Pfanne mit der aufgeschäumten Butter schwenken und abschmecken.

4 Filets à 80 g von der Eismeerforelle  
Meersalz  
Olivenöl

Die Fischfilets mit dem Salz würzen und auf einem Blech oder einem Teller mit dem Olivenöl bedecken und mit Klarsichtfolie abdecken. Im auf 70 Grad vorgeheizten Backofen während zirka 20 Minuten garen.