Gnocchi mit Räucherlachs und Schnittlauch

Zutaten für 4 Personen

Für die Gnocchi

1 kg Kartoffel, geschält und mehlig

100 gr temperierte Butter

2 Eigelb

1 Ei

200 gr Hartweizenmehl

200 gr besten Räucherlachs

bestes Olivenöl

Für die Schnittlauchsauce

ca ½ kg Lachsgräten

2 Stück Schalotten

eine kleine Karotte

ein kleines Stück Lauch

eine halbe Knoblauchzehe

0.5 dl besten Weisswein

0.5 dl Sahne

50 gr kalte Butter

eine halbe Zitrone

ein Bund Schnittlauch

Vorbereitung

1. Die Kartoffel halbieren und in weniger Wasser wie Kartoffeln reichlich gesalzen und zugedeckt weichkochen. Idealerweise sollte das Wasser am Ende der Garzeit aufgekocht sein, ansonsten abschütten und die Kartoffel noch einmal trocken dämpfen lassen.
2. Durch eine flotte Lotte oder eine Kartoffelpresse auf eine Tischplatte (wenn möglich Marmor) passieren.
3. Butter, Eigelb, das Ei und das Hartweizenmehl dazugeben und gut und kräftig zu einem Teig kneten. Lange Nudeln rollen und diese mit einem Messer zu Gnocchi schneiden. Auf ein Tablett mit Pergament und Hartweizengriess geben und bereitstellen.

Für die Schnittlauchsauce

4. Die Schalotte, die Karotte, den Lauch und die Knoblauchzehe putzen und in Stücke schneiden. Zusammen mit den Lachsgräten in einem Topf mit gut bedeckt Wasser und einer Prise Salz einmal aufkochen lassen und dann bei kleinster Flamme nur mehr weitere 20 Minuten ziehen lassen.
5. Anschliessend durch ein Tuch passieren und auf 1/5 reduzieren.

6. Vom Schnittlauch den feineren Teil fein schneiden und zum Räucherlachs geben. Den Rest für die Schnittlauchsauce bereitstellen.
7. Die Sahne dazugeben, einmal aufkochen, den Butter dazugeben, noch einmal aufkochen und dann zusammen mit dem Schnittlauch und ein paar Tropfen Zitronensaft im Mixer mixen. Durch ein Sieb passieren und bereitstellen.

Zubereitung & Fertigstellung

8. Den Räucherlachs in kleine Würfel schneiden und in wenig Olivenöl in einer heissen Pfanne kurz schwenken.
9. Die Gnocchi in kochendem Salzwasser kochen bis sie nach oben kommen. Sofort herausnehmen und in der Pfanne mit dem Lachs kurz schwenken. Den geschnittenen Schnittlauch dazugeben.
10. Die Schnittlauchsauce in tiefe Teller verteilen und die Gnocchi dazugeben. Sofort servieren.

Tipps & Tricks

Wenn sie die Gnocchi vorbereiten wollen, dann sollten sie sie zuerst kochen und sobald sie nach oben kommen, sofort auf ein Tablett mit etwas Olivenöl geben und kalt stellen. Bei Gebrauch kurz in kochendes, gesalzenes Wasser geben und mit dem Lachs in der Pfanne kurz schwenken.