

Forellenfilets

MIT SPARGELN &
MOHN-GNOCCHI



Rezept von
Anna Aichinger
Winzerin

Feines aus dem Heurigen.

Rezept für 4 Personen

450g Spargeln

(ob weiss oder grün bleibt
Geschmacksache)

wenig Zucker und Butter

Die holzigen Enden der Spargeln abschneiden, den Rest schälen soweit nötig. Waschen, die Spargeln auf einheitliche Länge schneiden und portionsweise bündeln. Die Bündel aufrecht in kochendes Salzwasser mit wenig Zucker und Butter stellen, sodass die Köpfe aus dem Wasser ragen. 15-20 Minuten kochen lassen.

Mohn-Gnocchi:

750 g mehliges Erdäpfel

250 g griffiges Mehl

70 g Butter

6 kl. Dotter

Salz

70 g Butter

70 g Mohn

Erdäpfel (CH: Kartoffeln) in Salzwasser weichkochen, schälen und durch die Erdäpfelpresse (CH: Kartoffelpresse) drücken und auskühlen lassen. Mit Mehl, Butter, Dotter und 1 Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten

Gnocchi formen und in Salzwasser kochen.

Butter bis zum Aufschäumen erhitzen, Gnocchi einlegen, mit Mohn bestreuen und schwenken.

4-6 Forellenfilets

(je nach Grösse)

Salz, Pfeffer

Zitronensaft

Olivenöl

Forellenfilets mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft würzen und in Butter-Olivenöl scharf anbraten.

An Quadr!

Weinempfehlung:

Riesling „Rosenberg“ Aichinger, Österreich

