

Kochen**Bernd Bachofer****Mittwoch, 11.09.2019****Lachsforelle mit eingelegtem Kürbis
und Ingwer-Gnocchi****Für 4 Personen****Zutaten:****Für den eingelegten Kürbis**

300 g Muskatkürbis
200 g Ananasfruchtfleisch (oder 1 Baby-Ananas)
30 g Zucker
40 ml Balsamessig, hell
250 ml Hühnerbrühe (oder Gemüsebrühe)
125 ml Ananassaft
1 Stück Sternanis
1 Stiel Thymian
4 Safranfäden, frisch
1 Kapsel Kardamom
2 Scheiben Ingwer, frisch
1 Tonkabohne
Fleur de Sel
Xanthan (oder Speisestärke)

Für die Ingwer-Gnocchi

500 g Kartoffeln, vorwiegend festkochend
100 g Weizenmehl (Type 405)
50 g Hartweizen-Grieß
2 Eigelb (Größe M)
Salz
1 Prise Muskat
1 Prise Ingwer-Pulver
1 EL Olivenöl
100 g Butter
1 Stiel Salbei, frisch

Für die Lachsforelle

2 Lachsforellenfilets, mit Haut
4 EL Butterschmalz
Fleur de Sel
1 EL Mehl
1 Msp. Garam Marsala

Außerdem

60 g Kürbiskerne
1 EL Sonnenblumenöl
2 EL Kürbiskernöl



Zubereitung

1. Den Kürbis schälen und in gleichmäßige Würfel schneiden.
2. Ananasfruchtfleisch ebenfalls in Würfel schneiden.
3. Den Zucker in einer Pfanne hell karamellisieren lassen und mit dem Essig ablöschen.
4. Die Brühe, Ananassaft, Sternanis, Thymian, Safran, Kardamom, Ingwer und Tonkabohne zugeben.
5. Alles auf die Hälfte einkochen lassen und leicht mit Xanthan (oder 1 Msp. angerührte Speisestärke) binden.
6. Anschließend alles durch ein feines Haarsieb geben.
7. Kürbis in die Flüssigkeit geben, noch einmal aufkochen lassen und abkühlen lassen.
8. Die Kartoffeln abbrausen und mit Schale in Salzwasser garen.
9. Kartoffeln abgießen, ausdampfen lassen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken und etwas abkühlen lassen.
10. Kartoffeln, Mehl, Grieß, Eigelbe, Salz, Muskat und Ingwer Pulver zu einem geschmeidigen Teig verkneten, abdecken und ca. 20 Minuten ruhen lassen.
11. Aus dem Teig gleichmäßige Rollen formen (ca. 2,5 cm Durchmesser)
12. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche aus den Rollen ca. 2 cm dicke Stücke schneiden und mit der Gabel einzeln abrollen.
13. Die Gnocchi in siedendem Salzwasser ca. 3-5 Minuten garen. Steigen sie an die Oberfläche sind sie gar.
14. Gnocchi herausnehmen und abtropfen lassen.
15. In einer Pfanne Öl erhitzen. Kürbiskerne darin anrösten, bis sie aufplatzen.
16. Kürbiskerne herausheben, auf ein Küchentuch geben und abkühlen lassen.
17. Die Butter in einer Pfanne schmelzen und leicht bräunen. Die Gnocchi darin goldgelb braten, herausnehmen und warm stellen.
18. Salbeiblätter in die Pfanne geben und knusprig braten.
19. Die Forellenfilets in 8 Stücke portionieren.
20. Mehl und Garam Masala mischen.
21. Filets salzen und die Hautseite in die Mehlmischung drücken. Überschüssiges Mehl abklopfen.
22. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Zuerst die Fleischseite darin anbraten, dann ca. 2 Minuten auf der Haut knusprig braten (die Filets sollen noch saftig und glasig sein).
23. Ananasfruchtfleisch im Kürbisfond erwärmen und auf Tellern mit reichlich Fondflüssigkeit anrichten.

24. Gnocchi und Salbei darauf geben. Forellenfilets mit Hautseite daraufsetzen.

25. Mit gehackten Kürbiskernen und etwas Kürbiskernöl servieren.

