

Brennnesselkartoffelnocken mit Terlaner Spargel, Psairer Saibling und Bärlauch

Zutaten für 4 Personen

Für die Gnocchi

500 g gezupfte und gewaschene Brennnesselblätter*
500 g mehliges Kartoffel, gekocht und passiert
125 g Mehl
2 Eidotter
Zeste von 1/2 Zitrone
Salz, Pfeffer, Muskat
Weitere Zutaten
150 g Saiblingsfilet ca.
20 Blätter Bärlauch
200 g Terlaner Margarete Spargel, geschälte
etwas Olivenöl
30 ml Weißwein
50 ml Sahne



Zubereitung

Die Brennnesselblätter mit Eiswürfel und kaltem Wasser fein mixen. Das Gemisch in einem Topf erwärmen, dadurch setzen sich die Brennnessel nach oben ab. Kurz bevor diese kochen, abschöpfen und durch ein Tuch – idealerweise einige Stunden abtropfen lassen – oder abschütten und ausdrücken. Die kalten Kartoffeln mit 150 g der Brennnesselpaste, dem Mehl, den Eidottern und den restlichen Zutaten zu einem Teig kneten und kurz rasten lassen.

Die Arbeitsoberfläche mehlieren und den Teig in daumendicke Stränge rollen, in ca. 1 cm dicke Stücke schneiden und in kochendes Salzwasser geben.

Sobald die Nocken an die Oberfläche schwimmen abseihen und im kalten Wasser abschrecken.

Das Saiblingsfilet enthäuten und in circa 1 cm große Würfel schneiden.

10 Stück Bärlauchblätter mit etwas Olivenöl mixen und die restlichen Blätter kurz vor dem Servieren in feine Streifen schneiden.

Den Spargel in 1 cm lange Stücke schneiden und in wenig leicht gesalzenem Wasser kurz kochen und herausnehmen. Den Spargelsud aufbewahren.

Die Saiblingswürfel in Olivenöl kurz andünsten, mit dem Weißwein löschen und einreduzieren. Mit etwas Spargelsud aufgießen und der Sahne binden. Die Spargelstücke, wenig Bärlauchöl und die erwärmten Nocken zur Soße geben und den in feine Streifen geschnittenen Bärlauch untermengen.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken und servieren.

*Brennnessel-Tipp

Sollte etwas Brennnesselpaste übrig sein, hält sich diese ohne weiteres einige Tage im Kühlschrank. Man kann sie auch im Tiefkühler einfrieren und bei Bedarf nach und nach verwenden.

Rezept von Florian Patauner

Südtiroler Gasthaus Patauner, Siebeneich