



Bodensee-Hecht mit geschmorter Aubergine und Kartoffelgnocchi

Von Michael Schwarzenbacher

Zutaten für vier Personen

Für das Auberginengemüse:

- 2 Auberginen der Länge nach halbieren und einritzen
- 1 EL geschälte Mandeln
- 2 Knoblauchzehen
- Olivenöl, Meersalz und Pfeffer aus der Mühle

Für das Hechtfilet:

- 4 Hechtfilets à 80 g als Vorspeise (140 g als Hauptspeise)
- Butterschmalz
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 1 Thymianzweig
- 1 Knoblauchzehe

Für die Gnocchi:

- 1 kg mehlig-kartoffelhaltige Kartoffeln
- 400 g griffiges Mehl
- 50 g flüssige Butter
- 160 g Eidotter
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- Muskatnuss

Zubereitung

Auberginen im Backofen trocken backen, bis sie aufspringen. Fruchtfleisch herauslösen und im Küchencutter mit Knoblauch, Olivenöl, Meersalz, Pfeffer aus der Mühle und geschälten Mandeln grob pürieren.

Die Kartoffeln für die Gnocchi am besten am Vortag in der Schale in Salzwasser kochen, schälen und abkühlen lassen.

Am nächsten Tag die Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken, mit Mehl, flüssiger Butter, Eidottern, etwas Salz, Pfeffer aus der Mühle und Muskatnuss zu einem Teig kneten und 30 Minuten ruhen lassen.

Den Teig in Stücke teilen und zu Rollen formen. Davon 2 cm große Stücke abschneiden und zu kleinen Kugeln formen. Das Wasser zum Kochen bringen und salzen. Über eine Gabel oder mit einem Gnocchiholz die Teigkugeln abrollen, zu Gnocchi formen, in das wallende Wasser gleiten lassen und ca. 3 Minuten kochen. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und gleich servieren oder in Eiswasser abschrecken.

Die Hechtfilets mit Salz und Pfeffer würzen, in Butterschmalz auf der Hautseite knusprig braten und am Schluss Thymian und Knoblauchzehe begeben und kurz mitbraten.

Die geschmorten Auberginen mit den Gnocchi in tiefen Tellern anrichten und die gebratenen Hechtfilets darauf anrichten.

Gutes Gelingen und puren Genuss
Michael Schwarzenbacher mit seinen Köchen



Michael Schwarzenbacher
Restaurant Mangold
Pfänderstraße 3, 6911 Lochau, Österreich
restaurant-mangold.at