

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. Februar 2026** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Franz Gallatti

Mediterrane Süßkartoffelgnocchi-Pfanne mit Stremellachs und Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für den Lachs:
 250 g Stremellachs, mit Haut

Den Stremellachs von der Haut befreien und mit einer Gabel in mundgerechte Stücke zupfen.

Für die Gnocchi:
 200 g Süßkartoffeln
 1 Ei, Größe M
 200 g Ricotta
 50 g Parmesan
 80-100 g Kartoffelstärke
 1-2 EL Hirsegrieß
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ricotta in einem Sieb oder Küchentuch gut ausdrücken, damit der Teig nicht zu feucht wird.
 Süßkartoffeln schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. In kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten garen. Die heißen Würfel kurz ausdampfen lassen und sofort durch eine Kartoffelpresse pressen.
 Ei trennen und Eigelb auffangen. Parmesan reiben. Eigelb, Parmesan, Ricotta, Kartoffelstärke und Hirsegrieß zügig mit der Kartoffelmasse vermengen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. Teig dann nicht mehr kneten, sondern Rollen formen, kleine Gnocchi abstechen, über ein Gnocchibrett walzen und direkt in siedendes Wasser geben. Sobald die Gnocchi an der Oberfläche schwimmen, mit einem Sieb aus dem Wasser heben.

Für das Gemüse:
 1 kleine Zucchini
 10 Kirschtomate
 12 schwarze entsteinte Oliven
 2 EL Kapern
 1 Knoblauchzehe
 1 Schalotte
 1 Zitrone, Abrieb & Saft
 2 EL Butter
 100 ml trockener Weißwein
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zucchini schälen, längs halbieren, entkernen und in Würfel schneiden. Kirschtomaten halbieren. Schalotte abziehen und fein würfeln. Knoblauch abziehen und in sehr feine Scheiben schneiden.
 Schalotten in einer Mischung aus etwas Butter und einem Schuss Olivenöl bei niedriger Hitze glasig dünsten. Zitronenabrieb dazugeben, damit das Fett das Aroma aufnimmt. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Gnocchi darin bei mittlerer Hitze ca. 4–5 Minuten goldbraun und leicht knusprig braten. Für den Glanz noch etwas Butter unterheben. Gnocchi aus der Pfanne nehmen und kurz beiseitestellen.
 Zucchini und Tomaten in die Pfanne geben und scharf anbraten. Oliven und Kapern begeben. Gnocchi zurück in die Pfanne geben und unterheben. Mit 1 EL Zitronensaft beträufeln.
 Den Stremellachs grob zerpfückt unterheben und nur noch kurz in der Resthitze erwärmen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:
 1 Zweig Basilikum
 10 g Parmesan

Basilikum zupfen. Parmesan hauchdünn hobeln. Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.



Laut WWF ist **Lachs** (pazifischer) aus folgenden Gebieten zu empfehlen
(Stand Februar 2026):

- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Alaska, Wildfang (alle Fangmethoden)
- 1. Wahl: Nordostpazifik FAO 67: Kanada, Buckellachs (*Oncorhynchus gorbuscha*), Ketalachs (*Oncorhynchus keta*): Umschließungsnetze (Ringwaden), Haken und Langleinen (Schleppangeln)