



SCHAFFT BESTE VERBINDUNGEN

Seezungenmedaillon auf Tomatengnocci mit Zucchini im Ruccolafond, Olivenölpulver

4 x 80 g Seezungenfilets

Seezungen leicht salzen und beidseitig ca. 2 Min. braten.

Ruccola-Olivenfond:

2-3 mehlig Kartoffeln

2 Schalotten

1 Knoblauchzehe

100 g Ruccola

Olivenöl

1 l Geflügelfond

Thymian , Rosmarin

Kartoffeln, Schalotten und Knoblauch in Olivenöl leicht anschmoren.

Mit Geflügelfond auffüllen und ca. 20 Min. leicht köcheln lassen,

würzen mit etwas Salz und Cayennepfeffer mixen und durch ein feines Sieb gießen, aufkochen, klein geschnittenen Ruccola begeben und nochmals mixen, bis der Fond eine schöne grüne Farbe hat, nochmals durch ein Sieb gießen!

Gnocci:

300 g Kartoffeln

50 g Mehl griffig

50 g Mehl glatt

2-3 Eigelb

Salz Pfeffer Muskat

Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten!

100 g blanchierte Zucchiniwürfel

Zubereitung:

Gnocci mit etwas Tomatensauce Parmesan und Butter cremig einkochen, Gewürztomaten dazu, frisches Basilikum abschmecken. Kurz blanchierte Zucchiniwürfel unterschwenken.

