

Sockeye Wildlachs mit Gnocchi

Zutaten für 4 Personen:

400 g Sockeye Wildlachs in Scheiben
500 g Gnocchi
1 mittelgroße Zucchini
10 Kirschtomaten
25 g Pinienkerne
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
1 Bund Basilikum
1 El. Olivenöl
125 ml Sahne
4 Tl. Creme Fraiche

Zucchini, Knoblauch und Schalotten in Würfel schneiden, Kirschtomaten halbieren, den Lachs und den Basilikum in Streifen schneiden. die Gnocchi im heißen Olivenöl anbraten. Nachdem diese Farbe genommen haben, die Schalotten und den Knoblauch hinzufügen und anschwitzen. Nachdem die Schalotten glasig geworden sind gibt man die Kirschtomaten, Zucchini und die Pinienkerne hinzu. Nun die Sahne hineingeben und aufkochen lassen. Die Sauce mit Basilikum, Salz und Pfeffer würzen. In einem tiefen Teller anrichten die Lachsstreifen auf den Gnocchi verteilen und mit einem Tl. Creme Fraiche garnieren.

