



Fuschlsee-Saibling auf Salatherzen & Apfelspalten mit Gnocchi



40 Min.



fortgeschritten



4 Portionen



ohne Nüsse

Schritt 1

Apfelessig mit Apfelsaft und Most einreduzieren lassen und nachsüßen.

Schritt 2

Die Gnocchi in Butter schön braun anrösten.

Schritt 3

Salatherzen vierteln und mit den geschälten Apfelspalten in Butter anrösten.

Schritt 4

Mit dem Fond ablöschen, einreduzieren und mit Butter glasieren.

Schritt 5

Den Fisch würzen, in brauner Butter glasig braten.

Schritt 6

Die Filets auf die Salatherzen, Apfelspalten und Gnocchi drapieren.

Zutaten

- ♥ 500 g frische Gnocchi
- ♥ 2 Salatherzen
- ♥ 1 Apfel
- ♥ 1 Esslöffel Butter
- ♥ 4 Saiblingsfilets
- ♥ 1 Zweig Rosmarin
- ♥ etwas Thymian
- ♥ 1 Esslöffel Butter
- ♥ Salz
- ♥ Pfeffer
- ♥ 1 Schuss Apfelessig
- ♥ 1 Most
- ♥ 1 Apfelsaft