



**FEINHEIMISCH**

*Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.*

Rezept des Monats | Mai 2019

## *Zander, Bärlauch, Rote-Bete-Kartoffel-Gnocchi*

**Die regionale Spezialität aus dem Burger Fährhaus.**



### **Zutaten für zwei Personen**

200 g Zander-Filet  
100 g Rote Bete  
2 Eier  
200 g Kartoffeln (mehlig)  
150 g Mehl  
Salz  
Pfeffer

### **Für die Soße:**

1 L Wasser  
200 g Sahne  
20 g Bärlauch  
Salz  
Pfeffer

## **Zubereitung**

Rote Bete etwa 40 Minuten in heißem Wasser kochen, bis sie weich ist. Die Eier ca. sechs Minuten kochen. Kartoffeln kalt mit etwas Salz aufsetzen und 20 Minuten kochen. Die gekochten Kartoffeln mit der gegarten Roten Bete pürieren, dann Mehl und Eier hinzufügen. Aus der Masse mit zwei Löffeln kleine Gnocchi formen und in heißem Wasser ziehen lassen.

Wasser und Sahne in einen Topf geben und einkochen, dann den kleingeschnittenen Bärlauch hinzugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Zander auf der Haut mit etwas Süßrahm-Butter kross anbraten, kurz wenden und auf der Bärlauchsoße und den Gnocchi anrichten. Mit etwas klein gewürfelter Roter Bete dekorieren.

*Guten Appetit wünscht Ihnen das Burger Fährhaus!*

