



Geschmortes Forellenstück vom Rind mit hausgemachten Gnocchi

Zutaten:

800 g Forellenstück vom Rind

500g Soffritto (ca. 1 Zwiebel, 2 Karotten, 2 Staudensellerie)

100g Bacon

1 EL Zucker

500 ml Rotwein

400 g geschälte Tomaten in der Dose

1 Liter Rinderbrühe

Kartoffel-Gnocchi:

1 kg Kartoffel

2 Eigelb

175 g Mehl Typ 00

1 ½ TL Salz

2 EL Butter

2 Zweige Salbei

Zubereitung:

Gemüse für das Soffritto in einem Mixer zerkleinern. Bacon in Würfel schneiden.

Dutch Oven von unten mit Holzkohle befeuern. Das Forellenstück vom Rind und die Baconwürfel im Dutch Oven in etwas Olivenöl anbraten. Das Fleisch herausnehmen.

Soffritto dazugeben, kurz anbraten und mit 1 EL Zucker karamellisieren. Mit Rotwein ablöschen. Tomaten und Rinderbrühe dazugießen und gut verrühren. Forellenstück in den Dutch Oven zurückgeben, den Deckel daraufsetzen und mit Holzkohle belegen.



Flavoured with Love

Forellenstück ca. 2 Stunden schmoren lassen.

In der Zwischenzeit die Gnocchi zubereiten. Kartoffel mit der Gabel einstechen und auf ein Backblech geben. Bei 200 °C ca. 45 Minuten backen, bis sie weich sind.

Kartoffel kurz auskühlen lassen, schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Eigelb, Mehl und Salz hinzufügen und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Den Teig portionsweise auf einer bemehlten Fläche zu einer 1,5 cm dicken Rolle formen. Je 2 cm breite Stücke von der Rolle abschneiden und mit der Gabel Rillen in den Teig drücken.

Die Gnocchi portionsweise in kochendes Salzwasser geben. Wenn sie an die Oberfläche steigen, mit einer Schaumkelle entfernen. Gnocchi in eine Schüssel geben und mit 2 EL Butter vermengen.

Das Forellenstück vom Rind aus dem Dutch Oven nehmen, in Scheiben schneiden. Die Sauce, falls notwendig, mit etwas Saucenbinder eindicken.

Fleisch wieder zurück in den Dutch Oven geben. Gnocchi ebenfalls in die Sauce geben und ca. 5 Minuten mitköcheln lassen, so dass diese die Sauce aufnehmen können.

Mit frischem Salbei garniert servieren.