



© Salzburger Agrar Marketing/Martina Höfelmaier

**Dauer:** Mittel

**Kategorie:** Isst-Gut-Rezept Hauptspeisen

**Saison:** Herbst

**Für:** 4 Personen

**Verfasst von:** Martina Höfelmaier

## Zutaten

### Forelle

4 Forellenfilets

8 SCHEIBEN Speck oder Rohschinken

8 BLÄTTER Salbei

Salz

Pfeffer

etwas Zitronensaft

---

20 G Öl oder Butterschmalz zum Braten

---

## Kürbis-Gnocchi

---

300 G rohe, geschälte, mehlig-e Erdäpfel

---

200 G roher, geschälter Kürbis

---

3 Eidotter

---

200 G griffiges Mehl

---

1 EL Grieß

---

1 EL Butter

---

Salz

---

etwas Muskatnuss und schwarzer Pfeffer

---

Butter zum Braten

---

## Zubereitung

1. Fischfilets trockentupfen mit Salz, Pfeffer und etwas Zitronensaft würzen.
  2. Jedes Filet mit 2 bis 3 Salbei Blättern belegen, und mit jeweils zwei Scheiben Rohschinken umwickeln.
  3. Die Filets bis zum Braten kühl stellen.
  4. Parallel zum Kochen der Gnocchi, eine Pfanne mit Butterschmalz oder Öl erhitzen, und die mit Speck ummantelten Forellenfilets bei mittlerer Hitze braten.
  5. Filets auf jeder Seite etwa 4 Minuten braten.
1. Erdäpfeln in Salzwasser weich kochen, abseihen, ausdampfen lassen, und durch eine Erdäpfelpresse passieren.
  2. Ebenso den Kürbis weichdünsten, ausdampfen lassen, und mit dem Stabmixer pürieren.
  - 3.

Erdäpfel und Kürbis mit Dotter und zimmerwarmer Butter vermengen, danach mit Mehl, Grieß und den Gewürzen rasch zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Der Teig kann sofort verarbeitet werden.

4. Aus dem Erdäpfel-Kürbis Teig ca. 2 cm dicke Rollen formen und davon etwa 2 cm lange Stücke abschneiden.
5. Mit den Zinken einer Gabel das typische Rillenmuster hineindrücken.
6. Die Gnocchi im Salzwasser bei mittlerer Hitze gar ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche des Wassers aufsteigen.
7. Aus dem Wasser abschöpfen und in brauner Butter schwenken.
8. Mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer würzen.

Isst-Gut-Rezept, Fisch-Tag

Tipp von Diätologin Maria Anna Benedikt: Dazu passt gut ein frischer knackiger Salat!