

Rezept

Schlemmer-Filet à la Bordelaise mit Kartoffel-Kürbis-Gnocchi, Safran und Salbei-Butter

Anzahl Portionen: 4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 1 ½ Stunden



Zutaten

2 Packungen (à 380 g) iglo Schlemmer-Filet à la Bordelaise Classic

600 g Kartoffeln
400 g Hokkaido-Kürbis
1 Msp. gemahlener Safran
1 Ei (Größe M)
300 g Weizenvollkornmehl
Pfeffer
Salz
geriebene Muskatnuss
3 Stiele Salbei
3 EL Butter
1 Bio-Zitrone
Kerbel zum Garnieren
Mehl für die Arbeitsfläche

Zubereitung

1. Kartoffeln schälen und in Stücke schneiden. Kürbis waschen, halbieren, entkernen und in Stücke schneiden. Kartoffeln und Kürbis in Salzwasser mit Safran ca. 20 Minuten kochen. Kartoffeln und Kürbis abgießen, ausdampfen lassen, durch eine Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen. Ei und Mehl zur Kartoffelmasse geben. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kartoffelmasse zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Kartoffelteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu Strängen formen und mit einem Spachtel in kleine Stücke teilen. Die Teigstücke über die Zinken einer Gabel rollen und mit einem Küchentuch bedeckt ruhen lassen. **iglo Schlemmer-Filet à la Bordelaise Classic** im vorgeheizten Backofen nach Packungsanweisung zubereiten.
3. Salbei waschen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stielen zupfen. Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen. Gnocchi und Salbeiblättchen darin portionsweise unter Wenden bei mittlerer Hitze ca. 3 Minuten goldbraun braten. Zitrone heiß waschen und in Spalten schneiden. Schlemmer-Filets aus dem Ofen nehmen. Mit den Gnocchi in Salbei-Butter anrichten und mit Zitronenspalten und Kerbel garnieren.

Pro Portion ca. 3270 kJ, 780 kcal, E 36 g, F 25 g, KH 97 g