

# Gnocchi-Mangold-Pfanne mit Seelachs-Würfeln

**Für vier Portionen**

**Für die Gnocchi-Pfanne:**

5 Stiele bunter Mangold	250 g frische Gnocchi	30 g Butter
2 EL Olivenöl	100 ml Gemüsebrühe	2 EL Crème-fraîche
Salz, Pfeffer		

**Für die Seelachswürfel:**

600 g Seelachsfilet	1 Zweig Rosmarin	8 Scheiben Parma-Schinken
2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer	

**Für die Garnitur:**

rosa Pfeffer

Zunächst den Mangold putzen, waschen, Blätter von den Stielen zupfen. Stiele in 2 cm lange Stücke schneiden. Blätter fein schneiden. Danach Butter in einer Pfanne erhitzen und die Gnocchi darin goldbraun anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf eine Platte geben und warm stellen. Olivenöl in eine Pfanne geben, Mangoldstiele darin anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen, Gemüsebrühe zugeben und 2-3 Minuten köcheln lassen. Anschließend Mangoldblätter unterschwenken und kurz zusammenfallen lassen. Crème-fraîche unterrühren und gegebenenfalls nochmals nachwürzen. Für die Seelachswürfel das Seelachsfilet in 8 Würfel schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und Rosmarinnadeln darauf verteilen. Jeden Seelachswürfel mit einer Scheibe Parma-Schinken umwickeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und den Fisch darin von beiden Seiten 2-3 Minuten braten. Gnocchi zum Mangold geben, kurz darin erwärmen und zusammen mit dem Seelachs anrichten. Mit Rosa Pfeffer bestreuen und servieren.

Horst Lichter am 20. Dezember 2014