

# HEUTE IM AUF TELETOP

oder ab morgen unter [www.toponline.ch](http://www.toponline.ch)

## Rezept vom 24. Juli 2010

Laura Canonica vom [Restaurant Sporrer](#) in Winterthur kocht:

### Kabeljaufilet auf Maisgnocchi mit Avocados, Eierschwämmli und Saporini-Tomaten

Zutaten für 4 Personen:

#### Gnocchi-Masse

1 l Milch  
350 g Polenta  
30 g Salz  
6 St. Eigelb  
60 g Parmesan



#### Fisch

1.5 kg Kabeljaufilets  
3 Zweige Thymian  
1 St. Butterflocke  
etwas Flor de Sal / Lavendel-Zitronen-Salz  
etwas Szechuan Pfeffer  
etwas Olivenöl

#### zusätzlich

50 g Butter  
410 g Eierschwämmli / Pfifferlinge  
3 St. Avocado  
200 g Saporini Tomaten  
1 Bund frischer Oregano  
1 Bund frischer Salbei  
etwas Pfeffer und Salz  
etwas Peperoncino Olivenöl (zum garnieren)



### **Zubereitung:**

Für die Gnocchi-Masse erhitzen wir die Milch. Während die Milch am köcheln ist, geben wir vorsichtig unter ständigem rühren die Polenta und das Salz hinzu. Die Temperatur hinunterfahren und die Polenta während 10 Minuten unter ständigem Rühren auf dem Herd lassen. Danach lassen wir sie ca. 5 Minuten neben dem Herd stehen. Jetzt mischen wir das Eigelb und den Parmesan in die Polenta.

Avocado in Würfel schneiden und die Saporini Tomaten längs vierteln. Eierschwämmli werden geputzt und gezupft. Oregano und Salbei müssen fein geschnitten werden.

Salzwasser zum kochen bringen. Gnocchi formen und im Salzwasser kurz aufkochen und 10 Minuten ziehen lassen. Wenn die Gnocchi nicht gleich angebraten werden, müssen sie in kaltem Wasser abgeschreckt werden.

Die vorbereiteten Fischfilets würzen. Olivenöl in Teflonpfanne erhitzen. Fischfilets anbraten und kurz vor Ende der Garzeit Thymian und Butterflocke begeben.

Teflonpfanne erhitzen und Butter darin schmelzen. Eierschwämmli und Gnocchi anbraten. Kurz vor dem servieren Avocado und Saporini Tomaten begeben und zum Schluss Kräuter darunter schwenken. Gut mit Pfeffer und Salz abschmecken.

Angerichtet wird auf einem heissen Teller.

**\*\*\*En Guete\*\*\***

