

# Padua-Rosso, Lachsfilet an Gnocchi und Gemüse



## Zutaten für 10 Portionen

1,5 kg Lachsfilet ● 200 g Fetakäse ● 100 g Frischkäse ● 250 g Tomatenscheiben ● 10 Blatt Basilikum ● 50 g eto Royal Fischfond pastös ● 20 g eto Bouillon Méditerranée ● 500 ml Wasser ● 40 g eto Roux rot ● 250 g Dr. Oetker Crème fraîche ● 250 g Paprikaschoten rot in Rauten ● 250 g Paprikaschoten gelb in Rauten ● 250 g Karottenwürfel ● 250 g Zucchini gewürfelt ● 20 ml Olivenöl ● 8 g ETOKLAR Klare Gemüsesuppe ohne Einlage ● 200 ml Wasser ● 1,2 kg LaPastica Gnocchi ● 20 ml Olivenöl ● 10 Blatt Basilikum, frisch ● 2 g schwarzer Pfeffer grob geschrotet

## Zubereitung:

Den Lachs zu je 150 g Portionen schneiden und auf ein gefettetes Backblech legen, mit der Feta-Frischkäse-Mischung bestreichen. 2 Scheiben Tomaten und je ein Blatt Basilikum auflegen. Eto Fischfond und eto Bouillon Méditerranée im Wasser auflösen, mit eto Roux rot abbinden und anschließend Dr. Oetker Crème fraîche dazu geben. Einen Teil der Soße über die Lachsfilets verteilen und im Kombidämpfer bei 160°C und ca. 20% Luftfeuchtigkeit ca. 15 Min. backen. Das geschnittene Gemüse kurz in Olivenöl anschwitzen und mit ETOKLAR Klare Gemüsesuppe würzen, mit dem Wasser ablöschen. Das Gemüse darin gar köcheln, aus dem Fond heben und anschließend der Soße beifügen. Die LaPastica Gnocchi nach Anleitung zubereiten und dann im Olivenöl anschwitzen und etwas Farbe geben. Die Gnocchi und das Gemüse rund um den Teller anrichten, den gebackenen Lachs in die Mitte und mit der Soße rundherum nappieren. Mit dem frischen Basilikum und dem geschrotetem Pfeffer garnieren.