

# Kuşkonmazlı Arktik alabalığı ve otlu gnocchi

toplam süre **110 dak.** 98 dak. hazırlık süresi 12 dak. pişme süresi

## MALZEMELER

10 porsiyon

### Gnocchi için:

<b>1 kg</b>	patates (haşlamalık, bir gün önceden pişmiş, soyulmuş)
<b>80 gr</b>	ayıklanmış yabani ot
<b>2</b>	adet yumurta
<b>150 gr</b>	patates nişastası
<b>100 gr</b>	durum buğdayı irmiği
<b>80 gr</b>	Parmesan (ince rendelenmiş)
	Tuz
	Muskat (taze rendelenmiş)

### Sos için:

<b>250 gr</b>	arpacık soğan (ince dilimlenmiş)
<b>250 ml</b>	beyaz şarap
<b>10 gr</b>	mısır nişastası
<b>50 ml</b>	<a href="#">Kikkoman Sushi Pirinç Lezzetlendiricisi</a>
<b>250 gr</b>	tereyağı (iri küpler halinde, soğuk)
	Tuz

### Balık için:

<b>1,3 kg</b>	Arktik alabalığı filetosu (pişirmeye hazır)
<b>50 ml</b>	zeytinyağı
<b>200 ml</b>	<a href="#">Kikkoman Poke Sos</a>

### Salata için:

<b>200 gr</b>	turp (ince dilimlenmiş)
<b>50 gr</b>	kavrulmuş dolmalık fıstık
<b>20 ml</b>	<a href="#">Kikkoman Sushi Pirinç Lezzetlendiricisi</a>
<b>10 ml</b>	zeytinyağı

### Ek olarak:

## HAZIRLANIŞ

### Adım 1

Gnocchi için patatesleri patates presinden geçirin. Yabani otların yarısını yumurtalarla birlikte pürüzsüz olana kadar blender'da çekin. Patates nişastası, durum buğdayı irmiği ve Parmesan ile birlikte yoğurun. Tuz ve muskat ile tatlandırın. Kalan otları ince ince doğrayıp hamura ekleyin.

### Adım 2

Gnocchi hamurunu uzun şeritler halinde yuvarlayın, yaklaşık 10 gramlık toplar koparın ve klasik gnocchi şeklini oluşturmak için her birini bir çatalın arkasında yuvarlayın. Bol kaynayan tuzlu suda yaklaşık 5 dakika haşlayın.

### Adım 3

Sos için beyaz şarap ve arpacık soğanları bir tavada, orta ateşte sıvı neredeyse tamamen buharlaşana kadar yaklaşık 10 dakika çektirin. Mısır nişastasını az miktarda soğuk suyla pürüzsüz olana kadar karıştırın ve kalan sıvıyı bağlamak için kullanın. Kikkoman Sushi Rice Seasoning ekleyin. Çubuk blender ile pürüzsüz olana kadar çekin, ardından soğuk tereyağı küplerini kademeli olarak çırparak yedirin. Tuz ile tatlandırın ve servis yapana kadar sıcak tutun.

### Adım 4

Balık için fırını önceden 160 °C'ye ısıtın. Filetoları porsiyonlayın, yağlanmış bir fırın tepsisine yerleştirin ve az miktarda şeffaf kalacak şekilde yaklaşık 5 dakika pişirin. Derisini dikkatlice çıkarın ve filetoların üzerine Kikkoman Sauce for Poke

**300 gr** ayıklanmış yabani kuşkonmaz  
**50 ml** zeytinyağı  
Tuz  
Karabiber  
**20 gr** ayıklanmış yabani ot

Bowl sürün. Gerekirse salamander ızgarada kısa bir süre için pişirin.

#### **Adım 5**

Salata için turpları dolmalık fıstıklarla birleştirin. Kikkoman Sushi Rice Seasoning ve zeytinyağı ile soslayın.

#### **Adım 6**

Servis için gnocchi ve yabani kuşkonmazı zeytinyağı ve bir miktar su ile 1-2 dakika soteleyin. Tuz ve karabiber ekleyin. Tabaklara sos ve yabani otlarla birlikte yerleştirin. Üzerine alabalık filetosunu koyun ve salata ile taze çekilmiş karabiberle tamamlayın.