

# Tarik Rose: Butt mit Mangold und Gnocchi

---

 [happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/beef-buddies/tarik-rose-butt-mit-mangold-gnocchi/](https://happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/beef-buddies/tarik-rose-butt-mit-mangold-gnocchi/)

## Zutaten für 4 Personen:

### Für den Butt:

- 4 Butte, eventuell schon filetiert
- Olivenöl
- eventuelle 1 EL Butter
- Salz
- Pfeffer

### Für den Mangold:

- 2 Bund bunter Mangold
- 2-3 Schalotten
- Knoblauch
- 12 Kirschtomaten
- 2-3 EL Sanddorn-Saft
- 2 EL Honig
- Olivenöl
- 50g Butter
- Basilikum zum Garnieren
- Salz
- Pfeffer

### Für die Gnocchi:

- 500g mehligkochende Kartoffeln
- 125g Mehl
- 75g Grieß
- 2 Eigelb
- 30g braune Butter
- 50g geriebener Parmesan
- Salz
- Pfeffer

## Zubereitung:

**Für die Gnocchi** die Kartoffeln (am besten am Vortag) kochen, pellen und noch warm durch die Presse geben. Dann mit den restlichen Zutaten verkneten und einen gleichmäßigen Teig herstellen. Aber nicht zu fest kneten, da der Teig sonst zu klebrig wird. Den Teig vierteln und zu langen Würsten von ca. 2cm Durchmesser ausrollen. Mit

einer Teigkarte oder einem Messer ca. 2-3cm breite Gnocchi abstechen/abschneiden. Wasser zum Kochen bringen und die Gnocchi in leicht sprudelndem, gut gesalzenem Wasser so lange garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

**Den Butt** filetieren oder schon fertige Filets kaufen. Den Fisch ca. 5 Minuten vor dem Braten mit Salz und etwas Pfeffer würzen und mit Olivenöl marinieren. Dann in einer heißen Pfanne ca. 5 Minuten auf der Hautseite braten. Kurz vor dem Anrichten einmal umdrehen.

**Für den Mangold** die Stiele vom Mangold schräg in 2cm lange Stücke schneiden.

Die Mangoldblätter ebenfalls schneiden und beiseite stellen. Die Schalotten schälen, fein würfeln und in einer Pfanne mit etwas Öl und dem Knoblauch anschwitzen. Die Mangoldstiele zugeben und garen. Dann die Mangoldblätter mit den halbierten Kirschtomaten und den Gnocchi in die Pfanne geben.

Zum Schluß alles mit Sanddorn-Saft, Honig, Salz, Pfeffer und etwas Butter abschmecken.

**Zum Anrichten** das Mangold-Gemüse mit den Gnocchi auf einen tiefen Teller geben, den Butt darauf anrichten und mit Basilikum garnieren.

Rezept: Tarik Rose

Quelle: Beef Buddies | Drei Männer auf einem Boot vom 10.10.2013