

Nieriää, parsaa ja yrttignoccheja

kokonaisaika **110 min** 98 min esivalmistelut 12 min valmistus

AINEKSET

10 annosta

Gnocchi:

- 1 kg** kiinteitä perunoita, edellisenä päivänä keitetyjä, kuorittuina
- 80 g** luonnonyrttejä esivalmisteltuina
- 2** kananmunaa
- 150 g** perunatärkkelystä
- 100 g** durumvehnäjauho (semolina)
- 80 g** parmesaania, hienoksi raastettuna
- Suolaa
- Muskottipähkinää, vastaraastettua

Kastike:

- 250 g** salottisipulia, ohueksi viipaloituna
- 250 ml** valkoviiniä
- 10 g** maissitärkkelystä
- 50 ml** [Kikkoman maustekastike sushiriisille](#)
- 250 g** voita, karkeina kuutioina, kylmänä
- Suolaa

Nieriä:

- 1,3 kg** nieriäfileetä, uunivalmiina
- 50 ml** oliiviöljyä
- 200 ml** [Kikkoman soijakastike- ja seesamiöljy -pohjainen kastike poke-kulhoa varten](#)

Salaatti:

- 200 g** retiisiä, ohuina siivuina

VALMISTUS

Vaihe 1

Purista perunat gnocchia varten perunaprässin läpi. Sekoita puolet yrteistä kananmunien kanssa tehosekoittimessa sileäksi seokseksi. Sekoita perunat, kananmunaseos, perunatärkkelys, durumvehnäjauho sekä parmesaani ja mausta suolalla sekä muskottipähkinällä. Silppua loput yrtit ja kääntelee sekaan.

Vaihe 2

Pyörittele gnocchi-taikina pitkiä pötköiksi, pötkäise pötköstä n. 10 palloa ja muotoile ne haarukan avulla klassisen gnocchin muotoon. Keitä runsaassa kiehuvaassa, suolatussa vedessä n. 5 minuuttia.

Vaihe 3

Redusoi kastiketta varten valkoviiniä ja salottisipuleita kattilassa keskilämmöllä n. 10 minuuttia, kunnes viini on melkein kokonaan haihtunut. Sekoita maissitärkkelys hyvin vesitilkkaan ja sakeuta sillä jäljelle jäänyt neste. Lisää Kikkoman maustekastike sushiriisille. Sekoita tasaiseksi sauvasekoittimella ja lisää sitten vähitellen voikuutiot vispilällä samalla sekoittaen. Mausta suolalla ja pidä lämpimänä tarjoiluun asti.

Vaihe 4

Lämmitä uuni 160-asteiseksi. Leikkaa nieriäfilee annospaloiksi, asettele ne öljytylle uunipellille ja kypsennä n. 5 minuuttia, kunnes palat ovat läpikuultavia. Poista nahka varovasti ja sivele palat Kikkoman poke-kastikkeella. Käytä paloja

50 g pinjansiemeniä,
paahdettuina
20 ml Kikkoman maustekastike
sushiriisille
10 ml oliiviöljyä
Lisäksi:
300 g villiparsaa
esivalmisteltuna
50 ml oliiviöljyä
Suolaa
Pippuria
20 g villiyrtejä
esivalmisteltuina

tarvittaessa vielä hetki salamanterissa.

Vaihe 5

Sekoita salaattia varten retiisit, pinjansiemenet, Kikkoman maustekastike sushiriisille ja oliiviöljy.

Vaihe 6

Ennen tarjoilua ruskista gnoccheja ja villiparsaa oliiviöljyssä ja vesitilkassa 1–2 minuuttia. Mausta suolalla ja pippurilla. Asettele gnocchit lautasille kastikkeen ja villiyrteiden kera. Aseta nieriäfilee niiden päälle ja viimeistele salaatilla sekä vastajauhetulla mustapippurilla.