

Topfen-Nocken mit gebratenem Radicchio

Für 4 Personen:

Für die Topfennocken:

350 g Topfen	20 g Parmesan	4 Eigelb
80 g Mehl	Salz	Pfeffer
2 EL Butter	Muskat, frisch gerieben	

Für den Radicchio:

2 EL Rosinen	2 Schalotten	1 Knoblauchzehe
2 EL Pinienkerne	2 Radicchio	2 EL Olivenöl
1 TL brauner Zucker	1 Msp. Jaipur-Curry	1 Orange
Salz		

außerdem:

Parmesankäse

Der Topfen muss sehr gut, möglichst über Nacht, abtropfen! Topfen in einem mit Küchenleinen ausgelegtem Sieb sehr gut (ggf. über Nacht) abtropfen lassen. Parmesan fein reiben.

Für den Radicchio die Rosinen in etwas lauwarmen Wasser einweichen.

Schalotten schälen und fein schneiden. Knoblauch schälen und andrücken.

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Radicchioblätter lösen, waschen, abtropfen lassen und grob schneiden.

In einer Pfanne Olivenöl erhitzen, Schalotten und die Knoblauchzehe darin andünsten. Radicchioblätter zugeben und kurz anbraten. Eingeweichte Rosinen abschütten und mit Pinienkernen zugeben. Mit braunem Zucker bestreuen und diesen karamellisieren lassen, Curry ebenfalls untermischen.

Von der Orange den Saft auspressen, zum Radicchio geben und etwas einkochen lassen. Den gebratenen Salat mit Salz abschmecken.

Topfen eventuell im Küchenleinen zusätzlich ausdrücken. Topfen, Eigelb, Parmesan, Salz und Pfeffer gründlich verrühren. Dann Mehl zugeben, einarbeiten und gut durchkneten. Die Masse in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen.

Reichlich Salzwasser in einem weiten Topf aufkochen.

Die Topfenmasse in Nockenform ins kochende Wasser pressen. Ca. 4 Minuten kochen lassen, bis die Nocken an die Oberfläche steigen.

Topfennocken mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben, abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Topfennocken einschwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Radicchio auf Teller verteilen. Topfennocken darauf anrichten. Parmesan darüber hobeln und servieren.

Jörg Sackmann am 05. Mai 2020