

Ricotta-Gnocchi mit Ingwer-Limetten-Tomaten-Soße

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

250 g Ricotta	50 g Parmesan	1 Ei
125 g doppelgriffiges Mehl	200 g Butter	Muskat, Salz

Für die Sauce:

200 ml passierte Tomaten	1 Zwiebel	1 Stück daumengroßer Ingwer
3 Limetten	3 Fleischtomaten	2 Knoblauchzehen
Olivenöl	Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

50 g gesalzener Ricotta, am Stück

Für die Gnocchi Parmesan reiben. Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen und solange erhitzen, bis die weißen Molkepunkte sich hellbraun verfärben. Die flüssige Butter durch ein Küchenpapier gießen, die Molke auffangen und nicht weiter verwenden. Die so entstandene braune Butter mit Ricotta, Ei, Parmesan und Mehl in einer Schüssel vermengen. Mit Salz und etwas Muskat abschmecken. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig zu etwa zwei Zentimeter dicken Rollen formen. Anschließend in ein bis zwei Zentimeter lange Stücke schneiden und beiseite stellen.

Für die Sauce die Fleischtomaten mit kochendem Wasser überbrühen und kalt abschrecken. Haut abziehen, die Tomaten vierteln und vom Strunk befreien. Zwiebeln häuten und fein würfeln.

Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin anschwitzen. Mit den passierten Tomaten ablöschen. Anschließend die geschälten Fleischtomatenstücke dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und bei mittlerer Hitze etwas köcheln lassen.

Gnocchi in kochendem Salzwasser garen bis sie oben schwimmen. Topf von der Platte ziehen und Gnocchi zwei weitere Minuten ziehen lassen.

Knoblauch schälen und fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben. Beides zu der Tomatensauce in die Pfanne geben und köcheln lassen. Abrieb von drei Limetten und den Saft einer Limette zur Sauce geben, kurz köcheln lassen. Ricotta Salata reiben.

Die Ricotta-Gnocchi mit Ingwer-Limetten-Tomatensauce auf Tellern anrichten, mit Ricotta Salata bestreuen und servieren.

Francesco Mele am 01. August 2016