

Südtiroler Käse-Nocken mit Blattsalat und Kresse

Für zwei Personen

Für die Nocken:

150 g Knödelbrot	1 Porree (ca.40 g)	1 EL Butter
2 EL Mehl	40 g Graukäse	40 g Gorgonzola
30 g Quark (hoher Fettanteil)	2 Eier	350 ml Milch
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Salz

Für den Blattsalat:

1 Salatmix	1 Kästchen Kresse	6 Kirschtomaten
1 EL Honig	1 TL Senf	weißer Balsamicoessig
200 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Essbare Blüten	50 g Parmesan	3 EL Butter
------------------	---------------	-------------

Für die Nocken:

Den Porree kleinschneiden und in Butter dünsten. Mit dem Knödelbrot vermischen. Mehl, Käse und Quark untermengen.

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Milch, Eier, Petersilie und Schnittlauch separat verrühren, der Masse beigegeben und gut vermengen.

Die Masse etwa 15 Minuten ziehen lassen und anschließend die Nocken formen.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Nocken darin halb zugedeckt 10 Minuten ziehen lassen.

Für den Blattsalat:

Salate und Kresse waschen und trocken schleudern. Tomaten waschen, trockentupfen und in Viertel schneiden. Honig, Senf, Balsamicoessig, Olivenöl, Salz und Pfeffer zu einer Marinade verrühren und den Salat damit abschmecken. Tomaten darüber verteilen.

Für die Garnitur:

Butter in einer Pfanne schmelzen und Parmesan reiben. Den Salat auf einem Teller anrichten, Nocken mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen auf den Teller geben und mit dem geriebenen Parmesan und geschmolzener Butter verfeinern und mit essbaren Blüten garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Melanie Vittur am 14. Januar 2019