

Malfatti mit Tomaten-Soße und Auberginen-Röllchen

Für zwei Personen

Für die Malfatti:

500 g Babyspinat	100 g Ricotta	150 g körniger Frischkäse
20 g Parmesan	1 Ei	50 g Mehl, 550
50 g Hartweizengrieß	Salz	Pfeffer

Für die Tomatensauce:

300 g passierte Tomaten	1 Schalotte	2 Knoblauchzehen
1 Orange, Abrieb, Saft	1 EL Tomatenmark	1 EL dunkler Balsamicoessig
1 Bund Thymian	1 Prise Zucker	1 Prise Zimt
2 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Auberginenröllchen:

1 Aubergine	1 Limette, Abrieb, Saft	2 EL Tahin
-------------	-------------------------	------------

Für die Garnitur:

50 g Ricotta	25 g Pistazien	1 Limette, Abrieb
1 Prise Salz		

Für die Malfatti:

Den Babyspinat waschen, trockentupfen und in einer Pfanne 2-3 Minuten anschwitzen. Anschließend in eine Schüssel geben und abkühlen lassen.

Parmesan reiben. Ricotta, Frischkäse, Ei, Parmesan, Mehl und Grieß, zum abgekühlten Spinat geben und zu einer homogenen Masse verarbeiten. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Masse gleichgroße Kugeln formen (ca. 4 cm Durchmesser).

Einen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren, die Malfatti hineingeben und im siedenden Wasser garziehen lassen. Sie sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

Für die Tomatensauce:

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Orangenschale abreiben und Orange auspressen. Olivenöl in einem Topf erwärmen.

Schalotte, Knoblauch und Tomatenmark darin anschwitzen. Mit Balsamicoessig und Orangensaft ablöschen und die passierten Tomaten und einige Thymianzweige dazugeben. Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zimt und der Orangenschale abschmecken.

Für die Auberginenröllchen:

Aubergine der Länge nach in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, salzen und für ca. 20 Minuten beiseitestellen. Limettenschale abreiben und Saft auspressen. Tahin mit 1-2 EL Wasser, Limetenabrieb und Saft einer halben Limette vermengen. Öl in die Grillpfanne geben, Auberginen abtupfen und von beiden Seiten 1-2 Minuten braten. Auskühlen lassen, mit der Tahin-Mischung dünn bestreichen und aufrollen.

Für die Garnitur:

Pistazien in einer kleinen Pfanne anrösten und beiseitestellen.

Limettenschale abreiben und mit Ricotta und Salz vermengen.

Pistazien hacken.

Tomatensauce in tiefe Teller geben, je drei Malfatti und drei Auberginenröllchen darauf geben. Mit zwei Teelöffeln kleine Nocken vom Limetten-Ricotta dazugeben und mit gehackten Pistazien toppen.

Bernhard Schätzle am 08. Juli 2024