

Ricotta-Spinat-Nocken mit brauner Butter und Salbei

Für zwei Personen

Für die Ricotta-Spinat-Nocken:

| | | |
|-------------------|----------------|-------------------|
| 200 g Blattspinat | 150 g Mehl | 300 g Ricotta |
| 3 Eier | 100 g Parmesan | 80 g Butter |
| 1 Muskatnuss | Salz | schwarzer Pfeffer |

Für den frittierten Salbei:

| | | |
|--------------------------|--------------|------|
| 10 frische Salbeiblätter | 100 g Butter | Mehl |
|--------------------------|--------------|------|

Zum Garnieren:

50 g Parmesan

Für die Nocken Wasser in je zwei Töpfen zum Kochen bringen und salzen. In einem davon den Blattspiant blanchieren, mit einer Schaumkelle herausnehmen und sehr fein hacken. Zwei Eier trennen und das Eigelb verwenden. Das Eiweiß kann anderweitig verwendet werden. Den Parmesan fein reiben. Den Ricotta mit dem Eigelb und dem dritten Ei gut verrühren. Anschließend den Spinat, das Mehl und den frisch geriebenen Parmesan unterrühren, sodass die Masse formbar ist. Sollte sie noch zu weich sein, noch etwas Mehl hinzufügen. Kräftig mit Salz, Pfeffer und der Muskatnuss abschmecken. Zwei Esslöffel befeuchten, damit Nocken formen und im leicht wallenden Salzwasser zehn Minuten ziehen lassen. Das Wasser darf nicht zu stark sprudeln, da sonst die Nocken zerfallen.

Die Salbeiblätter mehlieren und in der geschmolzenen Butter frittieren, bis sie kross sind. Die Butter in einer Pfanne schmelzen. Die Nocken aus dem Wasser heben, kurz auf einem Geschirrtuch oder einem Küchenpapier abtropfen lassen und anschließend in der Butter schwenken.

Die Spinat-Ricotta-Nocken mit der braunen Butter und dem Salbei anrichten, mit Parmesan garnieren und servieren.

Verena Leister am 07. Juli 2015