

Malfatti mit zweierlei Spinat auf Kartoffel-Risotto

Für 4 Personen

Malfatti:

150 g Spinat, jung	250 g Ricotta	750 g Kartoffeln, fest
50 g Mehl	80 g Kartoffelstärke	10 g Salz
70 g Parmesan	20 g Hartweizengrieß	Butter, braun
Salz		

Spinatcreme:

0,5 Zitrone	1 Schalotte	40 g Butter
200 g Blattspinat, frisch	0,5 Zehe Knoblauch	50 g Sahne, wahlweise Milch
Pfeffer	Salz	

Knusprige Spinatblätter:

12 Blätter Spinat, jung	Salz
-------------------------	------

Kartoffelrisotto:

2 Schalotten	200 g Kartoffeln	50 g Butter
4 cl Wermut	50 ml Gemüsefond	40 g Parmesan
20 g Sahne	Majoranblätter	Pfeffer
Salz		

Malfatti:

Den Spinat putzen, blanchieren und fein hacken. Den Ricotta gut abtropfen lassen, ausdrücken und rühren. Die Kartoffeln kochen und mindestens fünf Stunden stehen lassen. Anschließend durchpressen und mit Spinat, Ricotta, Mehl, Kartoffelstärke, Salz, 50 Gramm geriebenem Parmesan und Hartweizengrieß vermengen. Aus der Masse ovale Gnocchi formen und nicht mehr kochendem Salzwasser drei Minuten ziehen lassen bis sie nach oben steigen. In brauner Butter schwenken und den restlichen Parmesan darüber streuen.

Spinatcreme:

Saft der Zitrone auspressen. Die Schalotten schälen und sehr fein würfeln. Die Butter aufschäumen, Schalottenwürfel dazugeben und anschwitzen. Den geputzten Blattspinat mit dazu geben und ebenfalls mit anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Zitronensaft würzen. Die Sahne aufschäumen, dazu geben und alles zusammen fein mixen.

Knusprige Spinatblätter:

Die Spinatblätter putzen, mit etwas Salzwasser bepinseln und im Trockenautomaten trocknen.

Kartoffelrisotto:

Die Schalotten und Kartoffeln schälen und sehr fein würfeln. Die Butter aufschäumen, Schalotten dazu geben und mit anschwitzen. Dann die Kartoffelwürfel zugeben, mit Wermut ablöschen und komplett einkochen lassen. Mit dem Gemüsefond aufgießen und köcheln lassen. Dabei immer vorsichtig rühren. Die Kartoffelwürfel dürfen nicht zu weich werden. Die Kartoffel gibt Stärke ab und somit entsteht eine wunderbar sämige Bindung. Mit etwas Salz, Pfeffer und einem Hauch Majoran würzen. Den geriebenen Parmesan und die geschlagene Sahne unterheben. Das Kartoffelrisotto großzügig auf einen Teller geben, Rahmspinat in die Mitte setzen. Darauf dann die Malfatti legen und mit den getrockneten Spinatblättern garnieren.

Tipp:

Milch mit frischem Rosmarin erwärmen. Den Rosmarin entfernen, die Milch aufschäumen und über das Gericht geben.

Johannes King am 13. Januar 2012