

# Malfatti mit Saibling-Filet

## Für zwei Personen

2 Saiblingsfilets, à 150 g	300 g Baby-Spinat	75 g Ricotta
50 g Parmesan	2 Eier	100 g Mehl
70 g Butter	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 90 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Blattspinat putzen, waschen, tropfnass in einen Topf geben und so lange erhitzen, bis er zusammenfällt. Den Spinat anschließend abkühlen lassen, auspressen und fein hacken. Die Zwiebel abziehen und fein hacken. Von der Butter 15 Gramm in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Den gehackten Spinat untermischen und anschließend abkühlen lassen. Die Saiblingsfilets waschen, trocken tupfen und entgräten. Von der Butter 20 Gramm in einem kleinen Topf zerlassen und eine Auflaufform damit auspinseln. Die Filets nebeneinander hineinlegen, mit der übrigen Butter bepinseln, salzen und pfeffern. Die Form mit Klarsichtfolie abdecken und für circa 18 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Den Ricotta in eine Schüssel geben und cremig rühren. Den Parmesan reiben. Den abgekühlten Spinat und die Hälfte des Parmesans zu dem Ricotta geben und vermengen. Eines der Eier trennen und das Eigelb in die Masse geben. Das andere Ei ebenfalls unter den Spinat rühren und alles gut miteinander verrühren. Alles mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken. In einem großen Topf zwei Liter Salzwasser zum Kochen bringen. Das Mehl nach und nach in die Spinat-Masse einarbeiten, bis ein glatter Teig entsteht. Sobald das Salzwasser kocht, aus dem Teig Nocken formen, in das Wasser geben und so lange darin ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Die Nocken anschließend mit einem Schaumlöffel abschöpfen, abtropfen lassen und in eine weitere Auflaufform geben. Den Fisch aus dem Ofen nehmen und die Ofentemperatur auf 175 Grad erhöhen. Die restliche Butter in einem Topf zerlassen, über die Spinatnocken geben und für circa fünf Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben. Den Saibling zusammen mit den Nocken auf einem Teller anrichten, mit Muskat würzen, den übrigen Parmesan darüber geben und servieren.

Sabine Löbig am 08. Juli 2013