

Malfatti mit Salbei-Schaum und gerösteten Pinienkernen

Für zwei Personen

Für die Malfatti:

250 g junger Spinat	3 Cocktailtomaten, mit Strunk	2 Schalotten
1 Zehe Knoblauch	3 Eier	250 g Mehl
50 g Paniermehl	150 g Ricotta	100 g Butter
50 g Grana Padano	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Salbeischaum:

6 Salbeiblätter	200 ml Schlagsahne	125 ml Milch, 3,5 %
Salz, Pfeffer		

Für die Pinienkerne:

50 g Pinienkerne

Salzwasser zum Kochen bringen.

Für die Malfatti Spinat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein würfeln. In einem Topf 20 Gramm Butter zerlassen. Schalotten und Knoblauch zwei Minuten dünsten. Spinat hinzufügen und zugedeckt bei geringer Hitze zwei Minuten dünsten lassen. Spinat mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen, abtropfen und abkühlen lassen. Den erkalteten Spinat mit den Händen ausdrücken und fein hacken.

Ei trennen und die übrigen Eier mit dem Eigelb verquirlen. Grana Padano fein reiben und mit Dreiviertel des Eis verrühren. Gehackten Spinat unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Masse vierteln und jeweils auf Arbeitsfläche mit reichlich Mehl zu vier Rollen formen. Die Rollen mit einem Messer in circa eineinhalb Zentimeter dicke Stücke schneiden und Enden etwas spitz formen.

Die Malfatti in kochendes Salzwasser gleiten lassen und bei mittlerer Hitze fünf Minuten garen, bis sie an die Oberfläche gleiten. Malfatti mit einer Schöpfkelle vorsichtig aus dem Wasser nehmen.

Für den Salbeischaum Schlagsahne mit Milch erhitzen. Salbei waschen, zupfen, klein hacken und zur Milch-Sahne-Mischung in den Topf geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und einkochen lassen. Salbei-Sahne-Milch-Mischung mit einem Pürierstab aufschäumen.

Pinienkerne ohne Fett goldbraun rösten.

Malfatti mit Salbeischaum, Cocktailtomaten und Pinienkernen auf Tellern anrichten und servieren.

Sabrina Lacek am 21. September 2015