

Roquefort-Klöße mit Babyspinat-Salat, Feigendressing

Für zwei Personen

Für die Klößchen:

100 g Hartweizengrieß	50 g Roquefort	50 g Ricotta
40 g Butter	200 ml Milch	1 Ei
2 EL Butterschmalz	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Feigendressing:

150 g Babyspinat	1 Orange	3 frische Feigen
2 getrocknete Feigen	50 g Pinienkerne	3 EL Weißweinessig
3 EL Orangensaft	100 ml Rapsöl	Salz, Pfeffer

Für die Klößchen:

Butter, 200 ml Milch und Salz aufkochen. 70 g Grieß einrieseln lassen, aufkochen lassen. Ei, Roquefort und Ricotta mit dem restlichen Grieß untermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Kurz abkühlen lassen und dann zu gleichgroßen Klößchen formen.

Ausreichend Salzwasser zum Kochen bringen und die Klöße circa 5 Minuten in dem siedenden Wasser ziehen lassen. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen. Klöße abschöpfen, abtropfen lassen und im heißen Butterschmalz goldbraun braten. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Für den Salat mit

Feigendressing:

Spinat verlesen, waschen, trocken schleudern. Orange schälen und Filets aus den Trennhäuten lösen. Frische Feigen waschen, schälen und vierteln. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. 2 Feigenviertel, getrocknete Feigen, Orangensaft, Essig und Öl in einen hohen Rührbecher geben und zu einem Dressing mixen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat mit dem Dressing vermengen und Orangenfilets und Feigenviertel zum Anrichten darauf drapieren.

Roquefort-Klößchen mit Babyspinat-Salat und Feigendressing auf Tellern anrichten und servieren.

Madeline Ernst am 12. September 2017