

Malfatti mit Salbei-Butter, Tomaten und Parmesan-Taler

Für zwei Personen

Für die Malfatti:

125 g Blattspinat	3 Scheiben Toastbrot	1 Zwiebel
30 g Parmesan	1 Ei	1 Eigelb
85 g Ricotta	100 g Mehl	35 g Butter
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Salbeibutter:

3 Zweige Salbei	100 g Butter
-----------------	--------------

Für die Tomaten:

10 kleine Strauchtomaten	Olivenöl	Zucker
--------------------------	----------	--------

Für den Taler:

20 g Parmesan

Für die Malfatti:

Den Ofen auf 180 Grad Heißluft vorheizen.

Spinat waschen, trockenschleudern und kleinschneiden. Zwiebel abziehen, würfeln und mit Butter glasig dünsten.

Toastbrotrinde abschneiden und Toast kleinschneiden. Parmesan reiben.

Ein Ei trennen. Toast mit Ricotta, einem ganzem Ei und einem Eigelb verrühren und das Mehl und den Parmesan unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Spinat unterheben.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Die Masse in kleine Nockerln formen und im Salzwasser bei mittlerer Hitze 5 Minuten köcheln lassen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und abtropfen lassen.

Für die Salbeibutter:

Salbei abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Butter in einer Pfanne schmelzen, Salbeiblätter hineingeben und kurz knusprig rösten.

Für die karamellisierten Tomaten:

Strauchtomaten waschen und in eine Ofenfeste Form geben. Mit Olivenöl beträufeln und mit etwas Zucker bestäuben und in den Ofen geben. Ca. 10 Minuten garen.

Für den Taler:

Parmesan reiben und in kleinen Kreisen auf einem Backpapier verteilen. Im Ofen ca. 10 Minuten backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Sina Goldbeck am 24. Juni 2019