

Almkas-Nocken mit Tomaten, Butter, Rucola-Salat

Für zwei Personen

Für die Nocken:

150 g Knödelbrot	1 Vinschgerl	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Knoblauchzehe	3 Eier	200 ml Milch
200 g Almkäse	Semmelbrösel	Muskatnuss
50 g Butter	Salz	Pfeffer

Für die braune Butter:

200 g Butter

Für den Salat:

2 Bund Rucola	2 EL alter Balsamicoessig	2 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Tomaten:

16 Kirschtomaten	1 Knoblauchzehe	1 TL flüssiger Honig
Salz	Pfeffer	

Für die Nocken:

Die Milch erhitzen. Kochende Milch übers Knödelbrot gießen und zugedeckt etwa 15 Minuten stehen lassen. Käse reiben. Muskatnuss reiben. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Zwiebel abziehen, würfeln und mit Knoblauch in Butter andünsten und zur Knödelmasse geben. Eier und Käse zufügen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Bei Bedarf etwas Semmelbrösel zugeben. Masse gut durchmischen. Einen Esslöffel in kochendes Wasser tauchen und Nocken abstechen. Diese in einen Dämpfer geben und ca. 8 Minuten dämpfen.

Vinschgerl in Scheiben schneiden, in der Pfanne mit Butter kross rösten und zu den Almkasnocken reichen.

Für die braune Butter:

Butter in einen Topf geben, kochen lassen und immer wieder umrühren.

Wenn die Butter langsam braun wird und sich die Molke oben braun färbt, durch ein Sieb mit Küchentuch abseihen und etwas abkühlen lassen. Die Hälfte für die Tomaten aufbewahren.

Für den Salat:

Rucola waschen und trockenschleudern. Salz, Pfeffer, Essig und Öl vermischen und den Rucola kurz vor dem Servieren damit marinieren.

Für die Tomaten:

Tomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Geklärte Butter (von oben) in einer Pfanne erhitzen.

Tomaten hinzugeben und mit Salz, Pfeffer und Honig würzen. Kurz schwenken und dann Knoblauch dazugeben.

Die Almkasnocken auf Tellern anrichten. Restliche geklärte Butter und die Tomaten darüber geben und mit dem Rucola-Salat servieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Karl Braun am 25. März 2021