

# Pistazien-Ricotta-Knödel, Eigelb-Füllung, grünes Gemüse

## Für zwei Personen

### Für die Knödel:

250 g Ricotta	50 g geschälte Pistazien	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	2 Eier	4-5 EL Mehl
Salz	Pfeffer	

### Für das Gemüse:

100 g TK-Erbsen	100 g Zuckerschoten	25 g Babyspinat
25 g junger Grünkohl	1 Zitrone	1 TL flüssig Honig
25 g roter Sauerampfer	1 Beet Sango-Rettich-Kresse	1 Zweig Minze
2-3 EL Olivenöl	Salz	

### Für das Chutney:

1 Birne	1 kleine Zwiebel	3 cm Ingwer
3 EL Weißweinessig	1-2 TL Zucker	Öl, Salz

### Für die Sauce:

1 kleine Zwiebel	30 g Parmesan	100 ml Sahne
150 ml Weißwein	100 ml Gemüsefond	1 TL Stärke
Öl		

### Für die Knödel:

Die Pistazien hacken. Zitrone waschen, trockentupfen und Schale abreiben. Knoblauch abziehen und hacken. Ricotta, Zitronenabrieb, Mehl, Knoblauch, Salz und Pfeffer vermischen. Abschmecken. Einen großen Knödel formen. Eier trennen und Eigelbe auffangen. Eine Mulde in die Kugel drücken und das Eigelb hineinfüllen. Die Kugel verschließen und für 5 Minuten in kochendes Wasser geben, sodass das Eigelb flüssig bleibt.

### Für das Gemüse:

Erbsen und Zuckerschoten kurz blanchieren und sofort abschrecken.

Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Ein Dressing aus Zitronensaft, Honig, Öl und Salz anrühren. Erbsen und Zuckerschoten damit marinieren und einige auf dem Teller anrichten. Grünkohl und Spinat putzen. Sauerampfer, Kresse und Minze abbrausen und trockenwedeln. Zwischen den Erbsen und Zuckerschoten einige Blätter des Grünkohls und Spinats sowie die Kräuter platzieren und ebenfalls mit etwas Dressing beträufeln.

### Für das Chutney:

Zwiebel abziehen und fein würfeln. Birne putzen, von Kernen und Scheidewänden befreien, fein würfeln und mit der Zwiebel in etwas Öl anbraten. Ingwer waschen, trockentupfen, fein hacken und hinzufügen.

Mit Essig ablöschen und kurz einköcheln. Zucker und Salz hinzufügen und ggf. kurz pürieren.

### Für die Sauce:

Zwiebel abziehen, fein würfeln und kurz in Öl anschwitzen. Weißwein und Fond hinzufügen und einige Minuten einreduzieren. Zum Schluss Sahne hinzufügen. Parmesan würfeln und hineinschmelzen. Etwas mit dem Mixstab aufschäumen. Ggf. mit Stärke abbinden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Annika Boden am 17. November 2021