

Malfatti mit Rote-Bete-Soße und Parmesan-Chip

Für zwei Personen

Für die Malfatti:

250 g Blattspinat	2 Eier	1 Zitrone, davon Abrieb
70 g Ricotta	30 g Ziegenfrischkäse	50 g Parmesan
2-3 EL Mehl, Type 405	2-3 EL Semola	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Rote-Bete-Sauce:

1 vorgeg. Rote-Bete-Knolle	5 cm frischen Meerrettich	100 ml Sahne
100 ml Gemüsefond	50 ml Riesling	1 EL Wildpreiselbeeren
1 g Soja-Lecithin	Salz	

Für den Parmesan-Chip:

60 g Parmesan	1 Prise Piment d'Espelette	½ TL Paprikapulver, delikates
---------------	----------------------------	-------------------------------

Für die Garnitur:

50 g Macadamianüsse

Für die Malfatti:

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Spinat waschen, putzen und in kochendem Salzwasser kurz blanchieren.

In Eiswasser abschrecken und ausdrücken. Fein hacken. Parmesan fein reiben und einen Teil zur Garnitur beiseitestellen. Zitrone heiß abwaschen und Schale abreiben. Spinat mit Ricotta, Ziegenkäse, Zitronenabrieb, Parmesan, einem Ei und einem Eigelb vermengen. Mehl unterheben und zu einem glatten Teig verkneten. Nach Bedarf die Mehlmenge etwas variieren. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Mit zwei Esslöffeln Nocken formen und in siedendem Salzwasser garen lassen. Ggf. eine Probenocke kochen. Sobald sie auf der Oberfläche schwimmen noch kurz ziehen lassen, dann mit einem Schaumlöffel herausnehmen und warmstellen.

Für die Rote-Bete-Sauce:

Rote Bete in Würfel schneiden mit Wein, Sahne und Gemüsefond in einem kleinen Topf aufkochen. Etwa 10 Minuten offen köcheln lassen.

Wildpreiselbeeren und Lecithin dazugeben und mit einem Pürierstab mixen. Meerrettich reiben. Etwa 1 Esslöffel für die Garnitur zur Seite stellen. Rest in Sauce geben und einrühren. Mit Salz abschmecken. Kurz vor dem Anrichten nochmals schaumig aufmixen.

Für den Parmesan-Chip:

Parmesan reiben und mit Piment d'Espelette und Paprikapulver vermischen. Backblech mit Backpapier auslegen und mithilfe eines Dessertrings vier Kreise gleichmäßig mit Parmesan darauf austreuen.

Für 5 Minuten in den Backofen geben, bis der Käse schmilzt und leicht goldbraun wird. Sofort herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Garnitur:

Macadamianüsse hacken und über das Gericht streuen.

Susanne Wagner-Zomotor am 01. Februar 2023