Zitronen-Ricotta-Nockerln auf Erbsen-Püree, Spargel

Für zwei Personen

Für die Nockerl:

2 kl. Zitronen, Abrieb	250 g Ricotta	50 g Parmesan
1 Ei, L	20 g Basilikum	75 g Mehl, 405
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Erbsenpüree:

250 g TK-Erbsen	1 Schalotte	1 Zitrone, Abrieb, Saft
100 g Parmesan	Butter	100 ml Kokosmilch
2 Zweige Minze	1 EL geschälte Pistazien	Salz, Pfeffer

Für den Spargel:

500 g grüner Spargel	1 Knoblauchzehe	50 g Parmesan
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Spargel-Salsa:

50 g grünen Spargel	$\frac{1}{2}$ Avocado	$\frac{1}{2}$ Mango
1 Zitrone, Abrieb, Saft	1 EL Agavendicksaft	2 EL geschälte Pistazien
1-2 Zweige Minze	1-2 Zweige Basilikum	1 TL Olivenöl

Für das Pesto:

150 g grünen Spargel	100 g Rucola	1 Zitrone, Abrieb
50 g Parmesan	100 g Pinienkerne	3-4 Zweige Basilikum
Chiliflocken	135 g Olivenöl	2 TL Salz
2 TL weißer Pfeffer		

Für die Ofentomaten:

600 g Cherrytomaten	1-2 Knoblauchzehen	1 EL Honig
3 Zweige Thymian	Olivenöl	Salz

Für die Garnitur:

1-2 EL Granatapfelkerne	1-2 EL geschälte Pistazien	2-3 Zweige Basilikum
-------------------------	----------------------------	----------------------

Für die Nockerl:

Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Ricotta in eine Rührschüssel geben. Ei trennen und Eigelb auffangen.

Eigelb zum Ricotta geben, Mehl hinzufügen und glattrühren. Basilikum abbrausen, trockenwedeln, hacken und unter die Masse heben.

Zitronenabrieb sowie geriebenen Parmesan zugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Mit zwei Esslöffeln Nocken formen und auf Backpapier geben. Wasser zum Sieden bringen, Nocken hineingeben und sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen, herausnehmen. Butter in einer Pfanne schmelzen und Nockerln vor dem Anrichten in der Butter schwenken.

Für das Erbsenpüree:

Erbsen kochen und abgießen. Schalotte abziehen, fein schneiden und in etwas Butter anschwitzen. Erbsen mit Schalotten und Kokosmilch in einen leistungsfähigen Blender geben, salzen, Zitronensaft und abrieb zugeben und alles zu einem feinen Püree mixen.

Parmesan reiben. Minze hacken.

Pistazien rösten, dann hacken. Gehackte und geröstete Pistazien, Minze und Parmesan

zum Püree zufügen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Spargel:

Spargel putzen und Enden abschneiden. Knoblauch abziehen. Spargel in Öl anbraten und Knoblauch, Parmesan, Salz und Pfeffer zugeben.

Für die Spargel-Mango-Salsa:

Spargel putzen und ggf. Enden abschneiden. In Salzwasser blanchieren, dann kalt abschrecken. Klein schneiden. Avocado und Mango schälen, vom Kern befreien und Fruchtfleisch jeweils in Würfel schneiden.

Zitronensaft, Zitronenabrieb, Agavendicksaft und Olivenöl zu einem Dressing verrühren. Mit Spargel, Avocado und Mango vermischen.

Pistazien haken und zugeben, ebenso Minze und Basilikum.

Für das Pesto:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Spargel putzen und ggf.

Enden abschneiden. In Salzwasser blanchieren, dann kalt abschrecken.

Rucola waschen und trockenschleudern. Zitronenschale abreiben.

Parmesan reiben.

Spargel, Rucola, Zitronenabrieb, Parmesan, Pinienkerne, Basilikum und Öl in einen Becher geben und zu einem Pesto mixen. Mit Chiliflocken, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Ofentomaten:

Knoblauch abziehen und pressen. Knoblauch, Honig, Thymian, Öl und Salz mischen und über die Tomaten geben. Im vorgeheizten Ofen 10-15 Minuten garen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Granatapfelkernen, Pistazien und Basilikum garnieren.

Lea Thomssen am 22. April 2025