

Basilikum-Knödel, Tomaten-Oliven-Ragout, Mozzarella

Für zwei Personen

Für die Knödel:

2 Scheiben Toastbrot	120 g Quark	1 Ei
3 EL Mehl	50 g Parmesan	2 EL Butter
50 g Semmelbrösel	1 Bund Basilikum	Muskatnuss
Salz,	schwarzer Pfeffer	

Für das Ragout:

200 g Kirschtomaten	100 g schwarze Oliven (ohne Öl)	15 g Pinienkerne
2 EL Butter	50 ml Sahne	Chiliflocken
Salz,	schwarzer Pfeffer	

Für die Mozzarella:

1 Mozzarella	1 große Kartoffel	1 EL Butterschmalz
Meersalz (mit Kräutern)		

Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen.

Für die Knödel die Rinde vom Toastbrot abschneiden, entfernen und den Rest zerbröseln.

Den Parmesan reiben und ein wenig für die Garnitur beiseitelegen.

Die Basilikumblätter von den Stielen zupfen und bis auf drei Stück alle in ein Gefäß geben und pürieren.

Aus dem Quark, dem Ei, dem Mehl, den Semmelbrösel, dem Parmesan, dem Basilikumpüree, dem Toastbrot einen festen Teig herstellen. Anschließend daraus Knödel formen und im kochenden Salzwasser zehn Minuten ziehen lassen.

Für das Ragout die Tomaten vierteln, die Oliven entsteinen und in Scheiben schneiden.

Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Tomaten darin andünsten. Anschließend die Oliven dazugeben und mit der Sahne ablöschen, kurz einkochen lassen und mit Salz, Pfeffer und Chili abschmecken und warm stellen.

Die Kartoffel schälen und die Mozzarella in sechs Stücke schneiden. Die Kartoffelspaghetti mit einem Spiralschneider herstellen. Die Mozzarella mit Fleur de Sel würzen und mit den Kartoffelspaghetti umwickeln. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen und den Mozzarella auf beiden Seiten kurz braten.

Zwei Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Knödel mit dem Schaumlöffel aus dem Wasser holen und in der Butter schwenken.

Die Knödel mit dem Ragout auf Tellern anrichten und mit dem übrigen Basilikum und Parmesan garnieren.

Karin Haugeneder am 03. März 2015