

Spinat-Nocken mit Nussbutter, Speck und Speck-Pesto

Für zwei Personen

Für die Spinatnocken:

300 g Blattspinat	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
100 g Ricotta	100 g Mehl	1 Ei
1 Eigelb	300 ml Entenfond	80 g Butter
1 Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Nussbutter:

100 g Butter

Für den karamellisierten Speck:

50 g Speckwürfel 3 EL Zucker

Für das Speckpesto:

20 g Lardo	20 g Räucherspeck	1 Knoblauchzehe
40 g Parmesan	30 g Pinienkerne	1 EL Kapern
1 Zweig glatte Petersilie	$\frac{1}{2}$ Zitrone	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

50 g Parmesan

Für die Spinatnocken:

Die Schalotte abziehen, feinhacken und in Butter anbraten. Stiele vom Spinat entfernen, waschen, trockenschleudern, kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und kleinschneiden. Mit Ricotta, Mehl, Ei und Eigelb in eine Schüssel geben. Knoblauch abziehen und hineinpressen. Masse mit restlicher Butter zu einem Teig vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Teig mit Frischhaltefolie abdecken bis er verwendet wird. Mit 2 Esslöffeln Nocken formen, Nocken in Entenfond und Wasser aufkochen und 8-10 Minuten leicht köchelnd ziehen lassen.

Für die Nussbutter:

Butter in einem Topf leicht erhitzen und bräunen lassen. Sobald sie bräunt vom Herd nehmen und in ein anderes Gefäß füllen.

Für den karamellisierten Speck:

Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, Speck hinzugeben und kurz im Karamell wenden. Aus dem Topf nehmen und auskühlen lassen.

Für das Speckpesto:

Räucherspeck kurz in Olivenöl anbraten. Anschließend etwas auskühlen lassen. Lardo nicht anbraten. Knoblauch abziehen. Räucherspeck, Lardo, Parmesan, Knoblauch, Pinienkerne, Kapern und Petersilie in einer Moulinette zu Pesto verarbeiten. Zitrone auspressen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Parmesan über die Spinatnocken reiben.
Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Carl Borufka am 12. November 2018