

# Favette mit Ricotta-Gnocchi, confierten Kirsch-Tomaten

## Für 2 Personen

1 kg Saubohne	300 g Kirschtomaten	1 Orange
1 Zitrone	2 Eier	660 g Ricotta
1 Bund Minze	1 Bund Estragon	2 Zweige Thymian
1 Bund Basilikum	70 g Mehl	2 EL Butter
4 EL Sahne	Olivenöl	Salz
Pfeffer		

Den Backofen auf 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Kerne der Saubohnen aus der Schale herauslösen und in stark gesalzenem Wasser blanchieren. Anschließend im gesalzenen Eiswasser abschrecken und die Kerne einzeln von ihrer dünnen Haut befreien. Die Schale der Zitrone und der Orange reiben. Das Olivenöl in einem flachen Topf mit Deckel erhitzen, die Orangen- und Zitronenzesten sowie die Tomaten am Zweig hineingeben und braten bis die Tomaten aufplatzen. Das Basilikum und den Thymian zupfen und fein hacken. Beides mit in die Pfanne geben. Das Ganze mit Pfeffer würzen und zum warmhalten in den Ofen geben. Den Estragon zupfen und fein hacken. Den Ricotta mit den Eiern, Mehl und dem Estragon vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mithilfe von zwei Löffeln werden kleine Klöße geformt. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen und die Gnocchi darin gar kochen. Die Gnocchi in Eiswasser abschrecken. Die Butter in einer Pfanne anbräunen und die Gnocchi darin schwenken. Die Minze zupfen und fein hacken. Die Favette tropfnass in eine Sauteuse geben, kurz erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Kurz vor dem Anrichten die Sahne und die Minze zugeben. Gnocchi und Favette auf Tellern anrichten. Die Tomaten aus dem Ofen nehmen und mit auf die Teller geben. Das Ganze mit Soße übergießen und servieren.

Kolja Kleeberg am 30. Juli 2010