

Ricotta-Nocken mit geschmolzenen Tomaten und Kapern

Für zwei Personen

Für die Gnocchi:

50 g Parmesan	250 g Ricotta	1 Ei
80 g Mehl + Mehl	Muskatnuss	Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Tomaten und Kapern:

500 g Cocktailtomaten	1 $\frac{1}{2}$ Sardellen in Öl	1 EL Kapern
2 Knoblauchzehen	1 rote Chilischote	4 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

15 g Parmesan	3 Zweige Basilikum
---------------	--------------------

Für die Gnocchi:

Den Parmesan fein reiben. Ei trennen und Eigelb auffangen. Ricotta mit Eigelb, Mehl und Parmesan vermengen und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen. Masse mit zwei Esslöffeln abstechen und zu Nocken formen. In siedendem Salzwasser garziehen lassen bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen und mit Olivenöl beträufeln. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Tomaten und Kapern:

Chilischote waschen, längs halbieren und von Scheidewänden und Kernen befreien. Klein schneiden. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Chili und Knoblauch in einer Pfanne mit Olivenöl andünsten.

Sardellenfilets mit in die Pfanne geben. Tomaten waschen und halbieren.

Mit in die Pfanne geben, ordentlich salzen und einkochen lassen.

Tomaten ggf. mit einer Gabel zerdrücken, sodass der Saft austritt.

Kapern mit in die Sauce geben und bis zum Servieren ziehen lassen.

Final mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben und zum Schluss auf angerichtete Nocken geben.

Basilikum abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Blätter in feine Julienne schneiden und auf die Nocken geben.

Nocken auf Tomatensauce setzen und mit Parmesan garnieren.

Alexander Kumptner am 01. Juni 2023