

Pizzocherie mit Wirsing, Fontina und weißem Trüffel

Für 4 Personen

500 g Buchweizennudeln	1 Kopf Wirsing, jung	200 g Kartoffeln fest
300 g Fontina	0,2 l Geflügelbrühe	100 g Butter
1 Bund Blattpetersilie	100 ml Milch	100 ml Sahne
Trüffel, weiß	Meersalz	Pfeffer, schwarz
Speisestärke		

Den Backofen auf 170 Grad Umluft vorheizen.

Die Pizzocherie in Salzwasser al dente kochen, abgießen und auskühlen lassen. Acht schöne Blätter vom Wirsing ablösen, blanchieren und abschrecken. Den Rest in Flecken zupfen, ebenfalls blanchieren und abschrecken. Die Kartoffeln schälen, in Würfel schneiden und ebenfalls blanchieren. Den Fontina in dünne Scheiben schneiden. Vier tiefe Teller mit den Wirsingscheiben auslegen und leicht salzen. Die Geflügelbrühe aufkochen, leicht mit Stärke binden und die Butter einmischen. Die Kartoffelwürfel, die Wirsingflecken, die Pizzocherie und 200 Gramm Fontina unterschwenken. Die Blattpetersilie fein schneiden und zugeben. Salzen und pfeffern und auf den Wirsingblättern verteilen. Die Blätter über der Füllung zuklappen, mit einem zweiten Teller abdecken und für circa zehn Minuten in den vorgeheizten Backofen geben. Milch und Sahne zum kochen bringen und den restlichen Fontina einmischen. Mit Salz abschmecken. Zum Servieren den Wirsing aufklappen. Den Käseschaum über die Füllung löffeln und Trüffel darüber hobeln.

Tipp:

Anstatt Wirsing kann man auch Spitzkohl oder Weißkohl verwenden. Klassisch gehören allerdings Wirsing und Pizzocherie zusammen

Kolja Kleeberg am 20. November 2009