

Topfen-Nocken mit Frühlingslauch und Chorizo-Schmelze

Für 4 Personen:

Für die Topfennocken:

350 g Topfen	4 Eigelb	20 g Parmesan
80 g Mehl	Salz	Pfeffer
Butter	Muskat	

Für das Gemüse:

3 Stangen Frühlingslauch	Olivenöl	Salz
weißer Pfeffer	2 Ochsenherztomaten	2 Knoblauchzehen
1 Prise Zucker		

Für die Chorizoschmelze:

100 g Chorizo	20 g eingelegte Sardellen	1 Bund Basilikum
100 ml Olivenöl	1 Msp. Piment-d'Espelette	

außerdem:

Parmesankäse	2 Stiele Basilikum
--------------	--------------------

Der Topfen muss sehr gut, möglichst über Nacht, abtropfen! Topfen in einem mit Küchenleinen ausgelegtem Sieb sehr gut (ggf. über Nacht) abtropfen lassen.

Lauch putzen, waschen, abtropfen lassen und in etwa 1 cm dicke Ringe schneiden.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Lauchringe darin unter Wenden goldbraun anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

Tomaten waschen, trocken reiben und den Strunk entfernen.

Die Tomaten abziehen (das funktioniert bei ganz reifen Ochsenherztomaten ohne, dass sie zuvor überbrüht werden müssen. Sonst ggf. vorher mit kochendem Wasser kurz überbrühen). Tomaten in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Knoblauch abziehen und durch eine Presse drücken.

Tomatenscheiben mit Salz, Pfeffer, Zucker und Knoblauch würzen.

Etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen. Die Tomatenscheiben darin von beiden Seiten anbraten. Topfen eventuell im Küchenleinen zusätzlich ausdrücken. Topfen, Eigelb, Parmesan, Salz und Pfeffer gründlich verrühren. Dann Mehl zugeben, einarbeiten und gut durchkneten. Die Masse in einen Spritzbeutel ohne Tülle füllen.

Reichlich Salzwasser in einem weiten Topf aufkochen.

Inzwischen für die Chorizoschmelze die Hülle von der Wurst abziehen. Chorizo sehr fein würfeln. Sardellen ebenfalls sehr fein würfeln.

Basilikum abspülen, trocken schütteln und die Blättchen fein schneiden.

Olivenöl leicht erhitzen. Chorizo, Sardellen und Basilikum einrühren. Mit Piment d'Espelette abschmecken

Die Topfenmasse in Nocken ins kochende Wasser pressen. Ca. 4 Minuten kochen lassen, bis die Nocken an die Oberfläche steigen.

Topfennocken mit einer Schaumkelle aus dem Topf heben, abtropfen lassen.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Topfennocken einschwenken und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Lauch und Tomaten auf Teller verteilen. Topfennocken darauf anrichten. Die Chorizoschmelze überträufeln. Parmesan darüber hobeln und mit Basilikumblättchen garniert servieren.

Jörg Sackmann am 17. April 2018