

Rezepte - Hans-Albert Stechl

Hauptgericht: Spinat-Käse-Nocken ("Malfatti") mit Kohlrabisoße

Nachspeise: Arme Ritter mit Rhabarberkompott

Spinat-Käse-Nocken ("Malfatti") mit Kohlrabisoße (4 Personen)

300 g Blattspinat

75 g Ricotta

50 g geriebener Hartkäse

75 g Mehl

2 Schalotten

1 Ei

1 Eigelb

Butter zum Andünsten

80 g Butter zum Beträufeln der Nocken

Salz, Pfeffer, ger. Muskatnuss

2 Kohlrabiknollen

2 EL Crème fraiche

Petersilie

Den Spinat putzen und waschen. Schalotten schälen, fein hacken und in etwas Butter andünsten bis diese goldgelb sind.

Dann den Spinat zugeben, den Topf mit dem Deckel verschließen und den Spinat einfallen lassen.

Den Spinat abtropfen lassen, kleinschneiden und abkühlen lassen. Den Ricotta mit der Hälfte des geriebenen Käses cremig rühren und mit Ei und Eigelb vermengen. Das Mehl nach und nach einsieben und dann die Spinatmasse unterrühren. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen und ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Für die Sauce die Kohlrabiknollen schälen, kleinschneiden und pürieren. Crème fraiche unterrühren und alles in einem kleinen Topf erwärmen. Mit Salz, Pfeffer und Petersilie würzen.

Für die Nocken Salzwasser zum Kochen bringen, danach die Temperatur knapp unter dem Siedepunkt halten. Mit 2 Esslöffeln jeweils einzelne Nocken aus der Teigmasse ausstechen und ins Wasser geben. Wenn die Nocken aufsteigen mit einer Siebkelle herausnehmen, abtropfen lassen und in eine gefettete, feuerfeste Form geben.

Butter in einem Topf zerlassen und die Nocken hiermit beträufeln. Außerdem den restlichen geriebenen Käse über die Nocken geben und bei 180°C im Ofen backen bis der Käse geschmolzen ist. Mit der Kohlrabisauce servieren.

Arme Ritter mit Rhabarberkompott und Zuckerminze

3-4 Stangen Rhabarber

4 EL Zucker

1 altbackenes Brötchen

½ L Milch

1 Pkt Vanillezucker

1 Ei

Salz

1 Bund frische Minze

Den Rhabarber schälen und in Stücke schneiden. Mit ca. 3 EL Zucker im Topf erwärmen bis es kompottartige Konsistenz hat. Abkühlen lassen.

Für die Zuckerminze die Minzblätter waschen und mit ca. 1 EL Zucker im Mörser zerreiben.

Die Milch mit Vanillezucker vermengen und das Ei verquirlen und mit einer Prise Salz würzen. Das Brötchen in Scheiben schneiden und zuerst in der Milch, dann im Ei wenden. Die Scheiben in Butter anbraten, mit der Zuckerminze verzieren und mit dem Kompott anrichten.