

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. November 2018 ▪
ChampionsWeek ▪ "Alpenküche" mit Alexander Kumptner



Carl Borufka

Tiroler Spinatnocken mit Nussbutter, karamellisiertem Speck und Speck-Pesto

Zutaten für zwei Personen

Für die Spinatnocken:

300 g Blattspinat
1 Schalotte
½ Knoblauchzehe
100 g Ricotta
100 g Mehl
1 Ei
1 Eigelb
300 ml Entenfond
80 g Butter
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Schalotte abziehen, feinhacken und in Butter anbraten. Stiele vom Spinat entfernen, waschen, trockenschleudern, kurz in kochendem Salzwasser blanchieren und kleinschneiden. Mit Ricotta, Mehl, Ei und Eigelb in eine Schüssel geben. Knoblauch abziehen und hineinpressen. Masse mit restlicher Butter zu einem Teig vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Teig mit Frischhaltefolie abdecken bis er verwendet wird. Mit 2 Esslöffeln Nocken formen, Nocken in Entenfond und Wasser aufkochen und 8-10 Minuten leicht köchelnd ziehen lassen.

Für die Nussbutter:

100 g Butter

Butter in einem Topf leicht erhitzen und bräunen lassen. Sobald sie bräunt vom Herd nehmen und in ein anderes Gefäß füllen.

Für den karamellisierten Speck:

50 g Speckwürfel
3 EL Zucker

Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, Speck hinzugeben und kurz im Karamell wenden. Aus dem Topf nehmen und auskühlen lassen.

Für das Speckpesto:

20 g Lardo
20 g Räucherspeck
1 Knoblauchzehe
40 g Parmesan
30 g Pinienkerne
1 EL Kapern
1 Zweig glatte Petersilie
½ Zitrone
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Räucherspeck kurz in Olivenöl anbraten. Anschließend etwas auskühlen lassen. Lardo nicht anbraten. Knoblauch abziehen. Räucherspeck, Lardo, Parmesan, Knoblauch, Pinienkerne, Kapern und Petersilie in einer Moulinette zu Pesto verarbeiten. Zitrone auspressen. Mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur:

50 g Parmesan

Parmesan über die Spinatnocken reiben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.