

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 16. September 2026** ▪
Vegetarische Küche mit Mario Kotaska



Rainer Bernd Elpel

Malfatti mit Champignonrahmsauce

Zutaten für zwei Personen

Für die Malfatti:

200 g Babyspinat
 1 Schalotte
 1 Knoblauchzehe
 ½ Zitrone, Abrieb
 75 g Ricotta
 50 g italienischer Hartkäse, mit
 mikrobiellem Lab
 1 Ei, Größe M
 65 g Mehl
 40 g Butterschmalz
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 175 °C Umluft vorheizen.

Spinat grob hacken. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Schalotte und Knoblauch in Butterschmalz andünsten. Den Spinat portionsweise in den Topf geben. Bei mittlerer Hitze unter Rühren 1-3 Minuten garen, bis die Blätter zusammenfallen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Käse reiben.

Ricotta cremig rühren, abgekühlten Spinat und die Hälfte des geriebenen Käses untermischen. Ei unterrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen. 1 TL Zitronenabrieb hinzugeben.

Nach und nach Mehl einarbeiten, zu einem glatten Teig rühren und nochmals abschmecken. In einem großen Topf zwei Liter Salzwasser aufkochen. Aus der Teigmasse mit zwei Esslöffeln Nocken abstechen. In das kochende Wasser geben, die Temperatur verringern und die Nocken ziehen lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen.

Nocken mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen und in eine feuerfeste Form geben. Restliche Butter zerlassen und darüber träufeln. Für 5 Minuten in den heißen Backofen geben. Mit übrigem Hartkäse bestreuen.

Für die Fertigstellung:

1 EL Butter

Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie braun wird. Malfatti darin schwenken.

Für die Sauce:

250 g braune Champignons
 1 Schalotte
 2 Knoblauchzehen
 1 TL Butterschmalz
 250 ml Sahne
 125 ml Gemüsefond
 1 TL Mehl
 1 Bund glatte Petersilie
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und vierteln oder halbieren. Schalotte abziehen und fein hacken. Knoblauch leicht zerdrücken. 125 g Sahne steif schlagen. Schalotte und Knoblauch in Butterschmalz anschwitzen. Champignons dazugeben und mit Mehl bestäuben. Mit Gemüsefond auffüllen und kurz aufkochen. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Flüssige Sahne zugeben. Petersilie hacken und unterrühren. Vor dem Servieren geschlagene Sahne unter die Sauce heben.

Für die Garnitur:

30 g italienischer Hartkäse, mit
 mikrobiellem Lab

Hartkäse hobeln und als Garnitur verwenden. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.