▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. Februar 2020 ▪
Leibgericht mit Nelson Müller

Torsten Furrer

Spinat-Ricotta-Bällchen mit Walnuss-Pesto und Rosmarin-Tomaten

Zutaten für zwei Personen

Für die Bällchen:
1 mehligkochende Kartoffel
100 g Blattspinat
1 Schalotte
1 Knoblauchzehe
2 Eier
25 g Ricotta
50 g Pecorino Romano
40 g Weizenmehl, Type 405
Muskatnuss, zum Reiben
Neutrales Öl, zum Braten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 230 Grad Grillfunktion vorheizen.
Kartoffel schälen und in Salzwasser garen. Abgießen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Spinat putzen, waschen und trockenschleudern. Knoblauch und Schalotte abziehen und fein würfeln. Spinat und Knoblauch kurz in einer Pfanne mit etwas Öl anbraten, dann fein hacken. Spinat und Kartoffeln einer Schüssel mit Ricotta vermengen und alles mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Eier trennen, Pecorino reiben. Eigelbe und Pecorino unter die Spinat-Masse heben, Mehl dazugeben und alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Mit einem Löffel Nocken aus dem Teig stechen und zu Bällchen formen. Bällchen ca. 6 bis 8 Minuten in Salzwasser garen. Sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen, mit einer Schaumkelle rausnehmen und abtropfen lassen.

Für das Pesto:
50 g getrocknete Tomaten in Öl
100 g Walnusskerne
1 Knoblauchzehe
50 g Pecorino Romano
150 ml Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Walnüsse in einer Pfanne ohne Öl anrösten, dann grob hacken. Knoblauch abziehen und pressen. Pecorino reiben. Tomaten, Walnüsse, Knoblauch, Pecorino und Olivenöl in einen Multi-Zerkleinerer geben und alles zu einem feinen Pesto mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kurz vor dem Servieren das Pesto zusammen mit den Bällchen in einer Pfanne erwärmen.

Für die Tomaten:
6 kleine Strauchtomaten
2 Knoblauchzehen
3 Zweige Rosmarin
1 EL brauner Zucker
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten putzen und mit einem Messer die Haut einritzen. Knoblauch abziehen und grob hacken. Rosmarin abbrausen und trockenwedeln. Tomaten, Knoblauch und Rosmarin in eine Auflaufform geben. Alles mit Salz und Pfeffer würzen, mit braunem Zucker bestreuen und mit Olivenöl beträufeln. In den vorgeheizten Backofen geben und karamellisieren lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.