

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 09. Januar 2026 ▪
Zusatzgericht von Zora Klipp



Ricotta-Nocken mit Nussbutter, Pekannüssen und Grünkohl

Zutaten für zwei Personen

Für die Ricotta-Nocken:

1 Zitrone, Abrieb
250 g Ricotta
1 Ei
40 g Parmesan
60 g Mehl
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Parmesan reiben. Zitronenschale abreiben. Ricotta, Mehl, Parmesan, Ei, Muskatnuss, Salz, Pfeffer und Zitronenabrieb zu einem glatten Teig vermengen.
Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen. Einen Löffel kurz ins heiße Wasser halten und die Nocken mit dem Löffel formen. Nocken bei sanft siedendem Wasser ca. 15 Minuten garen, bis sie an die Oberfläche steigen.

Für die Nussbutter:

70 g Butter

In einer Pfanne die Butter erhitzen, bis sie goldbraun ist.

Für das Gemüse:

¼ Hokkaido
100 g Grünkohl
1 Knoblauchzehe
Nussbutter, von oben

Kürbis in feine Spalten schneiden. Knoblauchzehe andrücken und zusammen mit den Kürbisspalten und dem Grünkohl in der Pfanne mit der braunen Butter anbraten.

Für die Pekannüsse:

25 g Pekannüsse

Pekannüsse hacken und in einer Pfanne ohne Öl anrösten.

Für die Fertigstellung:

1 EL Parmesan
1 Flocke Butter

Ricotta-Nocken zu dem Gemüse geben und mitschwenken. Eine Flocke Butter dazugeben. Parmesan reiben und über die Nocken geben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.