



Ricotta-Spinat-Malfatti in Salbeibutter

Ein Rezept von Mario Kotaska

Zutaten (für sechs Portionen):

Malfatti

3 Schalotten
3 EL raffiniertes Olivenöl
1 geriebene Knoblauchzehe
500 g frischer Babyspinat
1 Prise frisch gerieben Muskatnuss
250 g Ricotta
1 unbehandelte Bio-Zitrone (Abrieb)
100 g geriebener Parmesan
3 Eier
100 g Hartweizengrieß
100 g Mehl (Type 405)
Salz, Pfeffer

Salbeibutter

150 g Butter
12 bis 15 frische Salbeiblätter
1/2 TL Salz

Sowie

50 g Parmesan (gerieben oder gehobelt)



Zubereitung (circa 50 Minuten):

Für die Malfatti die Schalotten in Streifen schneiden und in raffiniertem Olivenöl anschwitzen. Geriebenen Knoblauch und Babyspinat hinzufügen. Mit Salz und Muskatnuss würzen. Den Spinat unter ständigem Rühren zusammenfallen lassen, dann in ein Sieb geben und das überschüssige Wasser herausdrücken.

Den ausgedrückten Spinat fein hacken, in eine Schüssel geben, pfeffern, den Abrieb einer unbehandelten Bio-Zitrone, Ricotta, Parmesan sowie Eier hinzufügen und alles gut vermengen. Für die Bindung des Malfatti-Teigs Hartweizengrieß und Mehl unterrühren und kneten, bis eine formbare, leicht klebrige Masse entsteht. Bei Bedarf zusätzlich salzen und etwas mehr Mehl und Grieß dazugeben. Den fertigen Teig zehn bis 15 Minuten ruhen lassen.

Für die Salbeibutter die Butter in einer großen Pfanne schmelzen, kurz aufschäumen lassen, die Hitze etwas reduzieren, salzen und die Salbeiblätter hinzufügen. Nach einer Minute die Salbeibutter vom Herd nehmen und fünf Minuten ziehen lassen. Wenn nötig, mit weiterem Salz abschmecken.

In der Zwischenzeit aus dem Malfatti-Teig mithilfe eines Esslöffels kleine Klößchen formen und direkt in gut gesalzenes siedendes Wasser gleiten lassen – nicht kochen! Wenn die Malfatti nach circa drei bis vier Minuten an die Oberfläche steigen, sind sie fertig.

Mit einer Schaumkelle herausheben, kurz abtropfen lassen und sofort servieren.

Die Malfatti dazu in tiefen Tellern anrichten. Die Salbeibutter darüber geben und mit frisch geriebenem oder gehobeltem Parmesan bestreuen.

Nährwerte pro Portion:

570 kcal – 40 g Fett – 23 g Eiweiß – 26 g Kohlenhydrate

Dieses Gericht ist vegetarisch. Käse kann tierisches Lab enthalten.