

Ricotta-Nockerl mit Pilzen und Salbeibutter

Griß di Rezepte

Herbst

Italienisch

Topfenzöpfe

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ● ○ ○

Für die Nockerl am Vortag Parmesan mit Ricotta, Hartweizengrieß, Muskatnuss, Salz und Pfeffer gut vermengen. Über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Am nächsten Tag Backofen auf 200 °C vorheizen. Für das Pilzragout die Esskastanien mit einem scharfen kleinen Messer an der runden Seite kreuzförmig einritzen. Anschließend 20 Minuten in Wasser legen. Danach auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen und ca. 20 Minuten im Ofen garen, bis sich die Schale leicht lösen lässt.

Pilze mit einem Tuch oder Pinsel gründlich säubern. Anschließend je nach Größe in Scheiben schneiden, halbieren oder vierteln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Pilze rundum goldbraun braten. Salzen und pfeffern. Zitronenschale zugeben und die Pilze in einer Schüssel zur Seite stellen. Nockerlmasse zu kleinen runden Knödeln formen und in einen Topf mit kochendem Salzwasser gleiten lassen. Ca. 5 Minuten bei geringer Hitze sieden lassen. Nockerl mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Butter und Wiesensalbei in der Pilzpfanne einige Minuten verschmelzen lassen, dann die Pilze und die geschälten Esskastanien zufügen und erwärmen. Die Nockerl kurz in der Pilzmischung in der Pfanne schwenken und alles gemeinsam auf Tellern anrichten.



Zutaten

FÜR DIE NOCKERL:

100 g geriebener Parmesan

500 g Ricotta

70 g Hartweizengrieß (ital. Nudelmehl)

1 Prise frisch geriebene Muskatnuss

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

FÜR DAS PILZRAGOUT:

200 g Esskastanien

400 g gemischte Pilze(z. B. Steinpilze, Eierschwammerl)

1–2 EL Olivenöl

etwas fein abgeriebene Schale einer BioZitrone

80–100 g Butter

5–6 Wiesensalbeiblätter

Salz

frisch gemahlener schwarzer Pfeffer