Nah&Frisch

Bernadette Wörndl WALD KOCH BUCH | Professional

Ricotta-Nockerl mit Pilzen und Salbeibutter

Griaß di Rezepte | Herbst | Italienisch | Topfenrezepte



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 Küchen- papier 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