

Alexander Herrmann | Ricotta-Salami-Knödel mit Pfeffer-Zwetschgen

Zutaten für 2 Personen:

- 220 g Ricotta
- 1 Ei
- 2 – 3 Scheiben Salami
- 2 Basilikumzweige
- 1 TL Speisestärke
- 1 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 2 – 3 EL Semmelbrösel
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 EL Olivenöl
- 1 TL Butter
- 1 EL alter Aceto Balsamico oder Balsamicosirup
- Salz

Für die Zwetschgen:

- 5 Zwetschgen
- 1 Zimtstange
- 1/2 TL schwarze Pfefferkörner
- 1 Schuß Rotwein
- Meersalz

Zubereitung:

Backofen auf 180 °C Umluft vorheizen.

Zwetschgen waschen, halbieren, den Stein entfernen und mit der Schnittfläche nach unten in eine Auflaufform geben.

Zimtstange dazugeben, Pfefferkörner und etwas Meersalz darüberstreuen. Einen Schuss Rotwein angießen, die Form mit Alufolie gut verschließen und 15 – 20 Minuten schmoren.

Für die Ricotta-Salami-Klöße das Ei trennen. Ricotta mit dem Eigelb verrühren. Das Eiweiß beiseitestellen.

Salami in feine Würfel schneiden. Basilikum waschen, trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Beides zum Ricotta geben und mit etwas Salz würzen. Stärke dazugeben und alles gut

vermischen. Das Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Ricottamasse heben. Semmelbrösel hinzufügen, bis die Konsistenz eines locker-leichten Kartoffelpürees entsteht.

Zitrone heiß waschen und abtrocknen. 1 – 2 dünne Streifen Zitronenschale abschneiden.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Vom Ricotta mit einem Löffel Nocken abstechen. Die Ricotta-Nocken in der Pfanne bei kleiner Hitze rundherum knusprig braten. Die Ricotta-Knödel sollen innen noch luftig sein.

Butter in die heiße Pfanne geben und die Zitronenstreifen hinzufügen. Die Knödel in der Zitronenbutter noch einmal schwenken und beiseitestellen.

Zum Anrichten die Zwetschgen aus dem Ofen nehmen und auf 2 Teller oder einer Platte verteilen. Mit Aceto Balsamico oder Balsamico-Sirup gleichmäßig beträufeln, die Ricotta-Knödel darauflegen und mit Basilikumblättern garnieren.

Rezept: Alexander Herrmann

Quelle: Koch doch vom 22.06.2013
