

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 08. Juli 2024** ▪
Leibgerichte mit Mario Kotaska



Bernhard Schätzle

Malfatti mit fruchtiger Tomatensauce und Auberginenröllchen

Zutaten für zwei Personen

Für die Malfatti:

500 g Babyspinat
 100 g Ricotta
 150 g körniger Frischkäse
 20 g Parmesan
 1 Ei
 50 g Mehl, Type 550
 50 g Hartweizengrieß
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Babyspinat waschen, trockentupfen und in einer Pfanne 2-3 Minuten anschwitzen. Anschließend in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Parmesan reiben. Ricotta, Frischkäse, Ei, Parmesan, Mehl und Grieß, zum abgekühlten Spinat geben und zu einer homogenen Masse verarbeiten. Abschließend mit Salz und Pfeffer würzen.

Aus der Masse gleichgroße Kugeln formen (ca. 4 cm Durchmesser). Einen Topf mit Wasser und Salz zum Kochen bringen, die Hitze reduzieren, die Malfatti hineingeben und im siedenden Wasser garziehen lassen. Sie sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

Für die Tomatensauce:

300 g passierte Tomaten
 1 Schalotte
 2 Knoblauchzehen
 1 Orange, Abrieb & Saft
 1 EL Tomatenmark
 1 EL dunkler Balsamicoessig
 1 Bund Thymian
 1 Prise Zucker
 1 Prise Zimt
 2 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Orangenschale abreiben und Orange auspressen. Olivenöl in einem Topf erwärmen. Schalotte, Knoblauch und Tomatenmark darin anschwitzen. Mit Balsamicoessig und Orangensaft ablöschen und die passierten Tomaten und einige Thymianzweige dazugeben. Sauce mit Salz, Pfeffer, Zucker, Zimt und der Orangenschale abschmecken.

Für die Auberginenröllchen:

1 Aubergine
 1 Limette, Abrieb & Saft
 2 EL Tahin

Aubergine der Länge nach in ca. 5 mm dicke Scheiben schneiden, salzen und für ca. 20 Minuten beiseitestellen. Limettenschale abreiben und Saft auspressen. Tahin mit 1-2 EL Wasser, Limettenabrieb und Saft einer halben Limette vermengen. Öl in die Grillpfanne geben, Auberginen abtupfen und von beiden Seiten 1-2 Minuten braten. Auskühlen lassen, mit der Tahin-Mischung dünn bestreichen und aufrollen.

Für die Garnitur:

50 g Ricotta
 25 g Pistazien
 1 Limette, Abrieb
 1 Prise Salz

Pistazien in einer kleinen Pfanne anrösten und beiseitestellen. Limettenschale abreiben und mit Ricotta und Salz vermengen. Pistazien hacken.

Tomatensauce in tiefe Teller geben, je drei Malfatti und drei Auberginenröllchen darauf geben. Mit zwei Teelöffeln kleine Nocken vom Limetten-Ricotta dazugeben und mit gehackten Pistazien toppen.