

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. Februar 2025** ▪
Vorspeise mit Alexander Kumptner



Renate Mayer

Ricotta-Basilikum-Nockerl mit Tomatensauce und gerösteten Haselnüssen

Zutaten für zwei Personen

Für die Nockerl:

250 g Ricotta
 100 g Parmesan
 2 Eier, Gr. M
 20 g Butter
 20 g Basilikum
 100 g Semmelbrösel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Basilikumblätter abzupfen und fein hacken. Parmesan reiben. Ricotta, Parmesan, Eier, Semmelbrösel und Basilikum gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Salzwasser aufkochen. Aus der Nockerlmasse mit zwei Löffeln Nockerl formen, ins kochende Wasser geben und ca. 5 Minuten köcheln lassen. In einer Pfanne Butter zerlassen. Nockerln mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und in der Butter rundum hell braten.

Für die Tomatensauce:

250 g Cherrytomaten
 500 g Datteltomaten aus der Dose
 1 mittelgroße rote Zwiebel
 2 Knoblauchzehen
 40 ml Sahne
 2 TL Ahornsirup
 1 EL Tomatenmark
 5 Blätter Basilikum
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und klein hacken. In Olivenöl bei mittlerer Hitze in einer Pfanne anbraten. Erst Tomatenmark, dann Cherrytomaten und Tomaten aus der Dose zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Sud mit Sahne, Ahornsirup und Basilikum in einen Multizerklinerer geben und glattmixen. Mit Salz abschmecken.

Für die Haselnüsse:

2 EL ungeschälte Haselnüsse

Haselnüsse in einer Pfanne oder im 180 Grad heißen Ofen goldbraun rösten. Vor dem Servieren hacken.

Für die Garnitur:

1 Zitrone, Abrieb

Gericht mit Zitronenabrieb garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.