Gnocchi Malfatti provençale oder mit Salbeibutter

Gnocchi aus Ricotta. Das Rezept soll aus dem Lombardischen stammen oder aus der Emilia Romagna oder aus dem Puschlav.... Malfatti bedeutet ungefähr "schlecht gemacht". Das bezieht sich vielleicht auf die Form, weil sie ganz einfach von Hand geformt sind, oder auf den Ricotta aus dem sie gemacht sind. Ricotta wird aus Molke gewonnen, die nach der Käseherstellung zurückbleibt, also aus einem Restprodukt. Aber bestimmt bezieht sich der Name nicht auf den Geschmack, denn der ist sehr delikat.

Ricotta

Ricotta, wie man ihn in hiesigen (Italiener-) Läden findet ist meist etwas zu nass und sämig. Dieser Ricotta (Galbani oder so) muss vor dem Gebrauch im einem Gazetuch ausgepresst werden.

Ich kaufe den Ricotta am "Leuemärt" in Wetzikon. Am Stand von Marlene Gerhard von der Käserei Thysenwaldsberg in Bäretswil. Der Ricotta aus ihrer Produktion ist von fester, mürber Konstistenz, schneeweiss und ganz frisch! Nur ganz frischer Ricotta ist wirklich gut! Eine Delikatesse, die ich auch gern nur mit etwas Kräutersalz gewürzt geniesse.

Frischer, mürber Ricotta aus der Käserei Thysenwaldsberg, Bäretswil

Zutaten (2 Portionen)

```
300g Ricotta
60g  Mehl
1    Ei
1Tl  Salz (5g)
     wenig Pfeffer aus der Mühle
     wenig Muskatnuss
     Kräuter nach Belieben
```

Zubereitung Malfatti

Alle Zutaten gut mischen und für 1 Stunde kühl stellen.

Von Hand gut baumnussgrosse Kugeln formen.

Salzwasser zum Sieden bringen und die Gnocchi hineingeben. Das Wasser sollte nahe am Siedepunkt leicht simmern. Gnocchi 5 Minuten ziehen lassen. Nach ca. 2 Minuten steigen sie an die Oberfläche. Mit einer Schaumkelle heraus heben und sogleich mit Salbeibutter anrichten. Oder:

Malfatti provençale

Eine Gratinform ausbuttern, Malfatti hineinlegen. 1 Knoblauchzehe darüber pressen, reichlich Herbes de Provençe darüber streuen. Käse (Sbrinz, Parmesan) darüberreiben. Am Schluss mit ca. 1,5dl Halbrahm (Milch und Vollrahm, 1:1 gemischt) übergiessen. ca. 12 Minuten im Ofen bei 220° (Umluft 200°) überbacken.

Malfatti an Salbeibutter

Pro Portion ca. 20g Butter schmelzen. Frischer Salbei (ich hab ihn tiefgefroren vorrätig)

in feine Streifen schneiden und während die Malfatti garen in der leicht schäumenden Butter ziehen lassen. Malfatti anrichten und Salbeibutter darüber verteilen.