



## Ricotta-Baumnuss-Gnocchi auf Austernpilzsauce (Malfatti)

Malfatti ("schlecht gemacht") nennt man die Gnocchis aus Ricotta in Norditalien und den südlichen Alpentälern. Der Name bezieht sich auf den Ricotta, der nach dem Käsen aus der Molke gewonnen wird. Sie wird nochmals erhitzt und mit Zitronensäure zum Gerinnen gebracht, wobei nochmals vor allem Milcheiweiss ausfällt: Ziger nennt man das nördlich der Alpen. Da wird nichts schlechtes gemacht, sondern einfach "das Letzte" aus der Milch herausgeholt.

Ricotta ist von sehr mildem Geschmack, aber von vorzüglicher, mürber Konsistenz und harmoniert sehr schön mit Nüssen.

### Zutaten (2 Portionen)

250g Ricotta  
60g Mehl  
1 Ei  
30 Baumnusskerne (halbe)  
20g getrocknete Austernpilze  
2 handvoll glatte Petersilie  
1 kleine Zwiebel  
3El Sauerrahm  
Bratbutter  
Kräutersalz  
Salz und Pfeffer

### Zubereitung

Getrocknete Austernpilze in lauwarmen Wasser ca. 2 Stunden einweichen.

Baumnusskerne mit dem Wiegenschaber fein hacken und mit ganz wenig Bratbutter leicht anrösten, um den Nussgeschmack zu verstärken.

Ricotta, Mehl, Ei und die gerösteten Baumnusskerne gut miteinander verkneten und mit Kräutersalz würzen. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Petersilie eher grob hacken. Zwiebel hacken. Die Austernpilze leicht ausdrücken (Einweichwasser beiseite stellen) und zu Streifen schneiden. Alles zusammen in Bratbutter ca. 2-3 Minuten dünsten. Mit dem Einweichwasser ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 20 Minuten leicht köcheln lassen. Sauerrahm unterrühren und eventuell nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken. Leicht köcheln lassen, bis die Gnocchis gar sind.

Aus der Ricotta-Nussmasse mit angefeuchteten Händen gut baumnussgrosse Kugeln formen. Reichlich leicht gesalzenes Wasser knapp bis zum Siedepunkt aufheizen. Gnocchis hineingeben und 6-7 Minuten ziehen lassen. Die Gnocchis sinken zuerst auf den Boden, nach ca. 2-3 Minuten steigen sie langsam auf.

Pilzsauce auf Tellern zu Spiegeln anrichten. Gnocchis mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen und auf dem Pilz-Spiegel anrichten.







