



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Chochete vom 14.09.2017 – Tisch 1

Avocado-Apfel-Tatar

Gebackener Butternuss mit Kardamom,
Limette und grünem Chili

Ricotta-Nockerln mit Wodka-Steinpilz-Sauce

Gâteau raisinée

Ricotta-Nockerln mit Wodka-Steinpilz-Sauce

Für 4 Personen

Salz

200	g	Junger Spinat
1	Handvoll	Kräuter
350	g	Ricotta
2		Eier
60	g	Parmesan
2	EL	Weichweizengriess
2-6	EL	Mehl

Zunächst die Steinpilze für die Sauce in einer Schüssel mit warmen Wasser bedecken und ca. 15 Min. einweichen. Pilze abgiessen (was für eine Verschwendung) wenn nötige zerkleinern und beiseite stellen.

Nockerln

Für die Nockerln gesalzenes Wasser in einem Topf aufkochen und bei reduzierter Hitze köcheln lassen.

Spinat und die Kräuter hacken und mit den anderen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Je nach Konsistenz der Masse mehr oder weniger Mehl dazu geben, die Nockerlnmasse soll eine Konsistenz von Hüttenkäse haben

Zur Probe mit einem Esslöffel ein Nockerl von der Masse abstechen und in das leicht köchelnde Wasser gleiten lassen. Zerfällt es noch etwas Mehl einarbeiten.
Von der Masse mit dem Löffel Nockerln abstechen und portionsweise ins Wasser geben, wenn sie an die Oberfläche steigen 2-3 Minuten gar ziehen lassen. In einem mit Küchenpapier ausgelegtem Sieb abtropfen lassen.
Die fertigen Klösschen im Backofen warm stellen.

Sauce

Für die Sauce die Butter in einer Pfanne zerlassen. Den Knoblauch und die beiseite gestellten Steinpilze 2 Minuten darin anschwitzen. Den Wodka hinzugiessen, mit Salz, Pfeffer und eine Prise Zucker würzen. Aufkochen und 2 Minuten köcheln lassen, ev Flambieren bis der Alkohol verdampft ist.

15	g	Getrocknete Steinpilze
70	g	Butter
2		Knoblauchzehen, gehackt
100	ml	Wodka
		Salz, Pfeffer, Zucker

Parmesan zum bestreuen

Die Nockerln mit der Sauce beträufeln und grosszügig mit Parmesan bestreuen.