

Malfatti* auf zweifarbigem Rüeblibett (Italienische Käsenocken)

Hauptspeise für 4 Personen

Zutaten Rüeblibett

- 200 g gelbe Pfälzer-Rüebl
- 200 g orange Rüebl

Zubereitung

Backofen auf 80 Grad vorheizen, eine ofenfeste, flache Gratinform in der Mitte des Ofens auf dem Gitter warmstellen.

Rüebl mit dem Sparschäler schälen und in 5 mm dicke, regelmässige Rädli schneiden, in ein oder mehrere Bambus-Dampfkörbli verteilen. In einer Pfanne 5 cm Wasser aufkochen und die Dampfkörbli auf die Pfanne stellen, zudecken und über dem Dampf ca. 15 Minuten knapp weich dämpfen. In die vorgewärmte Form geben (Topflappen oder Backofenhandschuhe verwenden) und warm halten.

Zutaten Malfatti

- 250 g Ricotta (italienischer Frischkäse)
- 130 g Vollkornries
- 70 g Sbrinz oder Greyerzer, gerieben
- 2 Esslöffel Schnittlauch, mit der Schere in feine Rädli geschnitten
- 1 frisches Ei, mit einer Gabel gut verquirlt
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel gründlich vermischen, mit je ¼ Teelöffel Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken (würzen).

Eine grosse Pfanne $\frac{3}{4}$ hoch mit Wasser füllen, mit dem Deckel zudecken und das Wasser aufkochen. Einen halben Esslöffel Salz ins sprudelnde Wasser geben. Hitze reduzieren (das Wasser darf nicht mehr sprudeln, sonst zerfallen die Malfatti). Mit einem kleinen Kaffeelöffel eine Portion abstechen und mit dem zweiten Kaffeelöffel die Masse vom Löffel ins Wasser „schieben“, die Malfatti gleiten so problemlos ins Wasser. Wenn die Malfatti aufsteigen sind sie gar. Diese nun mit einer Schaumkelle aus dem Wasser schöpfen, in einem Sieb etwas abtropfen lassen und auf dem Rüeblibett verteilen (Achtung: die Form ist heiss!). Servieren und geniessen!

*Malfatti ist italienisch und bedeutet „nicht schön gemacht“

