

Vorspeise

Salbei-Spinat-Nockerl auf Fenchel-Tomatensugo

Zutaten:

160 g Süßkartoffeln
15 g Zucker, braun
20 g Hartweizengrieß
0.2 Bund Salbei
120 g Spinatsalat
100 g Fenchel
140 ml Passierte Tomaten
50 g Sellerie
1 St. Eigelb
50 g Karotten
40 g Parmesan
1 Pr. Salz
1 St. Schalotten
1 St. Knoblauchzehen
1 Pr. Pfeffer
60 ml Weißwein
1 Pr. Cayennepfeffer
0.1 Bund Thymian
10 ml Balsamico, hell
80 g Butter
20 g Paniermehl

Zubereitung:

Für die Salbei-Spinat-Nockerl: Die Süßkartoffeln weichkochen und ein wenig ausdampfen lassen. Zwei Eier trennen und die Kartoffelmasse mit zwei Eigelb binden. Mit Salz und Muskat abschmecken. Die Schalotten schälen und fein würfeln. Den Spinat putzen und waschen. Die Hälfte der Schalotten in etwas Öl und Butter glasig anschwitzen. Den Spinat hinzugeben. Ohne weitere Flüssigkeit garen und abschmecken. Den Spinat leicht auspressen, schneiden und zur Masse hinzufügen. Nun Hartweizengrieß und Paniermehl vorsichtig unterziehen und ein wenig ruhen lassen. Eine Probe abstechen und in siedendem Salzwasser garziehen. Wenn die Konsistenz stimmt, aus dem Teig Nocken formen und in siedendem Salzwasser ziehen lassen. Kurz vor dem Anrichten mit klein geschnittenem Salbei in Butter nachbraten. Sugo: Sellerie, Fenchel, Karotte und Knoblauch putzen bzw. schälen und in Würfel schneiden. Die verbliebenen Schalottenwürfel in Öl farblos dünsten lassen, das Gemüse hinzufügen und alles anschwitzen. Mit einem Esslöffel braunem Zucker leicht karamellisieren und mit dem Weißwein ablöschen. Nun die passierten Tomaten hinzufügen und leise köcheln lassen. Thymian hinzugeben. Nach ca. 40 minutiger Kochzeit alles pürieren und mit Cayennepfeffer, Salz und dem weißen Balsamico vollenden.