Rezept

Bärlauch-Nockerl mit gebräunter Pinienkernbutter

Ein Rezept von Bärlauch-Nockerl mit gebräunter Pinienkernbutter, am 29.04.2024

Zutaten

- **250 g** (Schafmilch-)Ricotta
- **1** Eigelb (M-L)
- **1/4 TL** feines Meersalz
- **60 g** Mehl (405 oder 550)
- **50-75 g** Butter
- **25 g** Bärlauchblätter
- **40 g** frisch geriebener Parmesan (optional mehr zum Servieren)
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- **25 g** Pinienkerne

Rezeptinfos

Portionsgröße 2 | **Schwierigkeitsgrad** mittel

Zubereitung

1. Wer zwei, drei Stunden vor der Zubereitung daran denkt, den Ricotta zum Abtropfen in ein Sieb zu geben, gut, ansonsten geht auch die Turbo-Methode: Zwei Stück Küchenpapier übereinanderlegen, Ricotta darauf geben (im Becher vorhanden Molke vorher abgießen), das Küchenpapier ähnlich wie bei einem Geschenk eng über dem Käse falten, diesen umdrehen und auf der Küchenpapier-Naht für etwa 15 Min. in ein Sieb legen. Wer dran denkt, wendet ihn nach 10 Min.

2. Einen großen Topf mit Salzwasser aufsetzen und zum Kochen bringen. In der Zwischenzeit den Bärlauch gut waschen und auf einem Geschirrtuch trockentupfen. Die Blätter fein hacken und mit dem Dotter und etwas vom abgetropften Ricotta fein pürieren (der Dotter allein reicht zum Pürieren nicht aus). Mit dem restlichen Ricotta, dem geriebenen Käse, Salz und Pfeffer gut vermengen, dann erst das Mehl unterrühren und final abschmecken.

3. Die Pinienkerne in einem Mörser nicht zu fein zerkleinern. Die Butter bei mittlerer Hitze in einer Pfanne aufschäumen und leicht bräunen, zum Schluss erst die Pinienkerne zugeben und vom Herd ziehen - sie bräunen in der heißen Butter noch ein wenig nach und werden sonst schnell zu dunkel und bitter.

4. Sobald das Salzwasser leicht köchelt, die Hitze reduzieren (das Wasser soll simmern, aber nicht mehr sprudelnd kochen) und mit zwei Esslöffel gleichmäßige Nockerl von der Ricottamasse abstechen und formen. Nockerl ins Wasser gleiten lassen und dabei einen Löffel immer mit ins Wasser tauchen - das erleichtert das Formen. Ist das letzte Nockerl geformt, noch mindestens 4 Min. sanft ziehen lassen.

5. Die Pinienkernbutter nochmal kurz aufschäumen, abgetropfte Nockerl darin durchschwenken und sofort servieren. Wer mag, gibt noch etwas frisch geriebenen Parmesan und/oder Pfeffer darüber.