

Italienische Rezepte

Basilikumknöpfele in Pecorinocreme

Stichworte: Italien

400 g	Mehl	20 ml	Noilly Prat
7	Eier (evtl. mehr)	250 ml	Geflügelfond
	Salz, Muskat	200 ml	Sahne
10 g	Spinatmatte	100 g	Pecorino fein gerieben
30 g	Basilikum	100 g	Kochschinken in feinen
50 g	Schalotten		- Streifen
40 g	Butter		Pfeffer, Zitronensaft
40 ml	Weißwein		(weißen Trüffel)

Das Mehl in eine Schüssel geben und mit den Eiern, Salz und Muskat zu einen Teig schlagen, danach die Spinatmatte und die Basilikumstreifen hinzu geben.

Mit Hilfe eines Knöpflehobels in reichlich kochendes Wasser mit Salz, den Teig schaben. Die nach oben schwimmenden Knöpfele mit einer Schaumkelle in kaltes Wasser geben.

Mit wenig Butter in einer Pfanne erhitzen, nachschmecken und mit der Sosse servieren, wer möchte kann noch weißen Trüffel darauf hobeln.

Die Schalotten in der Butter glasig dünsten, mit Weißwein und Noilly Prat ablöschen und reduzieren. Den Geflügelfond hinzu und ebenfalls reduzieren, wenn fast nichts mehr da ist die Sahne hinzu und einmal aufkochen lassen, mixen und passieren danach mit Zitronensaft abschmecken. In die heiße Soße den geriebenen Pecorino geben, auf die Knöpfele geben und zum guten Schluss die abgeschwitzten Kochschinkenstreifen.