

# Ricottaklößchen (Gnudi) mit Spargel und pochiertem Ei

## Zutaten für die Klößchen (für 4 Personen):

- 300 g Ricotta
- 70 g Parmesan
- 80 g (Semolina) Weizengrießmehl
- 1 Ei
- etwas Muskatnuss
- 50 g Butter
- 1 Handvoll Salbeiblätter
- 1 Bio-Zitrone
- Salz
- Pfeffer
- Meersalzflocken

Ein sauberes Küchentuch in ein Sieb legen und den Ricotta hineingeben. Das Sieb auf eine Schüssel stellen und den Ricotta etwa 2 Stunden abtropfen lassen. Gegebenenfalls mit leichtem Druck nachhelfen. Parmesan fein reiben. Zitrone abwaschen und die Schale abreiben. Etwas Zitronenabrieb zum Anrichten beiseitelegen. Den abgetropften Ricotta mit geriebenem Parmesan, Ei, Weizengrießmehl und Zitronenabrieb in eine Schüssel geben und gut verrühren. Mit etwas Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.

Eine breite Schale mit etwas Weizengrießmehl bestreuen. Mit Hilfe zweier Esslöffel aus dem Teig gleichmäßige Nocken formen. Die Nocken in die Schale legen und mehrere Stunden ziehen lassen. Am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen, damit sie ausreichende Festigkeit bekommen. Am nächsten Tag Wasser in einem großen Topf erhitzen und kräftig salzen. Die Nocken darin leicht simmernd garen. Wenn sie an die Oberfläche steigen, noch 1-2 Minuten ziehen lassen.

Butter in einer Pfanne bräunen. Salbeiblätter von den Stielen zupfen und kurz in der Butter braten. Nocken direkt aus dem Kochtopf dazugeben und mit der Salbeibutter vermengen. Gegebenenfalls noch etwas Kochwasser hinzufügen. Mit Meersalzflocken, frischem Pfeffer und etwas Zitronenabrieb bestreuen. Tipp: Anstelle von Pfeffer passen auch Rosa Beeren sehr gut, sie geben dem Gericht eine ganz besondere Note.

## Zutaten für den Spargel und die Eier:

- 500 g weißer Spargel
- 500 g grüner Spargel
- Olivenöl
- 4 Eier
- Essig
- Salz
- Pfeffer
- etwas Kresse

Den weißen Spargel gründlich schälen und die Enden abschneiden. Vom grünen Spargel ebenfalls die Enden abscheiden, gegebenenfalls im unteren Drittel schälen. Spargel auf einem Backblech verteilen und mit etwas Olivenöl vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Im Ofen auf Grillstufe 8 Minuten garen.

Wasser in einem Topf erhitzen, bis es leicht simmert. Etwas Salz und Essig hinzufügen. Die Eier pochieren: Eier aufschlagen und in Tassen geben. So kann man sie besser ins Wasser gleiten lassen. Einen leichten Strudel im Kochwasser erzeugen und 1 Ei hineingeben. Das Eiweiß eventuell mithilfe eines Löffels oder einer Gabel in Form halten. Die Eier am besten nacheinander garen und danach auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Sendung/Quelle: Schmeckt. Immer.

Sendetermin: 28.04.2024

Koch/Köchin: Zora Klipp

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)