

Ricotta mit tomat concassée &

Kalte Küche

dg: g-sg

Ricottacrème

100 g Ricotta

3.5 cl Rahm

1 Blattgelatine (2 g)

Salz

1 cl Rahm erhitzen und Gelatine darin auflösen.

Die heisse Flüssigkeit mit kräftigen Schlägen (Schneebeesen) unter den Ricotta ziehen.

Abkühlen lassen. Restlichen 2.5 cl Rahm steif schlagen und mit dem Gummispatel unterheben. Im Kühlschrank durchkühlen.

Wenn Stichfest Gnocchi formen, auf Teller anrichten und mit den confierten Tomaten und Saucen servieren.

Dazu

*Confierte Tomaten

**Tomat concassée

***Pesto genovese

*Tomaten confiert

1 reife Tomate, z. B. Marmande, Roma, Berner Rosen...

1 Knobli

1 Thymianzweig

Olivenöl

Salz

Tomate enthäuten, in Spalten schneiden, Kerne und Saft entfernen.

Auf Backpapier mit Olivenöl, Knobli, Thymian und wenig Salz 3

Stunden bei 90 Grad confieren.

****Tomat concassée**

1 kleine Zwiebel, gehackt

Olivenöl

1 Knobli, geschält, geraffelt

1 Prise Zucker

Salz & Pfeffer

1 Thymianzweig

400 g Pelati San Marzano vom Vesuv, aus der Dose

Parmesan V.R., gerieben

Zuerst die Zwiebel glasig, dann Knobli in genügend Olivenöl mitanziehen.

Pelati aus der Dose zugeben, grob zerstückeln und schmelzen.

Salzen, Zucker und Thymian zugeben, pfeffern.

*****Pesto genovese 2 kg Für kleinere Menge einfach herunterrechnen**

480 g Basilikumblätter (600 g Brutto)

160 g Liscio (320 g brutto, ohne dicke Stängel)

56 g Pinienkerne San Rossore, geröstet

52 g Aglio di Vessalico, geröstet

530 g Parmesan V.R., gerieben (700 g brutto)

15 g Fleur de sel (12 Prisen)

Schwarzer Sri Lanka-Pfeffer oder Vietnam

1 L Taggiasca-Olivenöl

Falls in Gläschen abgefüllt, Olivenöl für Oxydationsschutz

Ungeschälte Knobli 8 Minuten bei mittlerer Hitze rösten, bis sie weich und stellenweise leicht gebräunt sind. Dann schälen. Sie werden dadurch süsslich und mild.

Pinienkerne 15 Minuten bei 150 Grad Umluft rösten, zerdrücken.

Basilikumblätter nur zupfen. Liscio zupfen und blanchieren! 20 bis 30 Sekunden in siedendes Wasser tauchen und in Eiswasser abschrecken (Enzyme werden deaktiviert und die grüne Farbe bleibt erhalten).

Alles zusammen mit 1 dl Olivenöl in kurzen, 8 Sekunden-Intervallen cuttern - die Masse darf sich nicht erwärmen! Jeweils

Zusammenschieben und Öl nachleeren. Oder im Mörser zubereiten.

Sofort abfüllen und mit Öl vor Luft schützen!