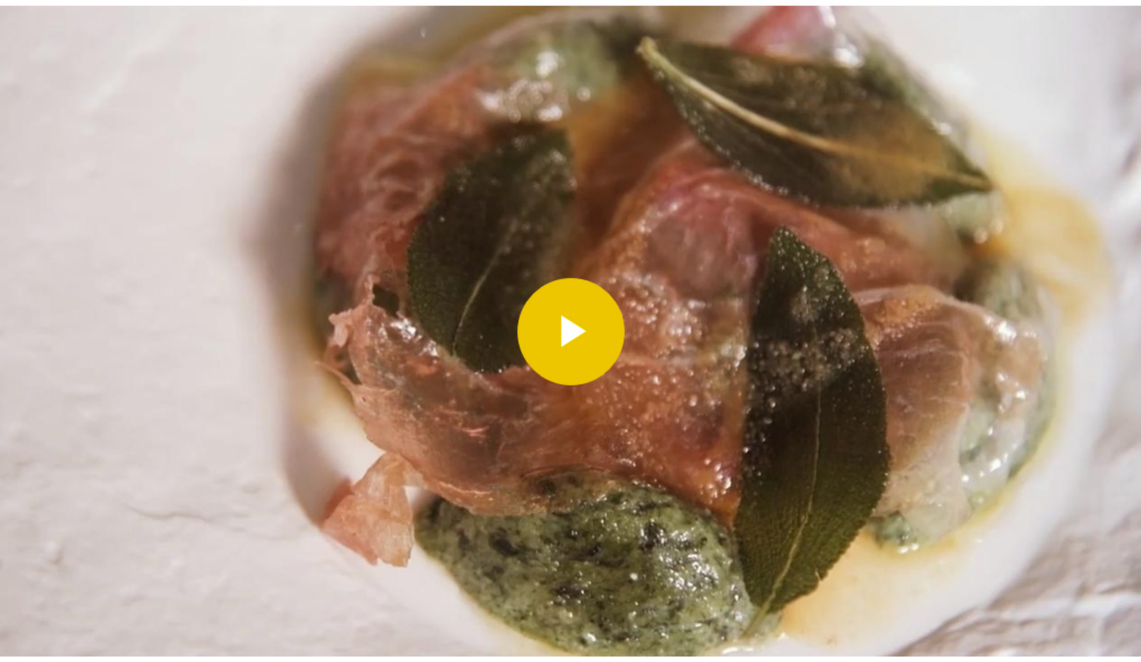

REZEPTVIDEO

Gnudi

Giuseppe D'Errico
In Italien geboren, in Frankreich geschult, in der Schweiz erfolgreich: Giuseppe D'Errico begeistert die Gäste im Ristorante Ornellaia nahe der Zürcher Bahnhofstrasse.

Zutaten

500g Spinat
500g Ricotta (aus Schafsmilch)
200g geriebener Parmesan
3 Eigelb
3g Muskatnuss, gemahlen
100g Butter
20g Rohschinken, toskanischer Cinta Senese
20g Kapern
4 dünne Tranchen Rohschinken, toskanische Cinta Senese
16 Salbeiblätter
Salz

Zubereitung

1. Für die Gnudi den Spinat waschen und für ca. 2 Minuten im Wasser kochen. Rausnehmen und sofort im Eiswasser abschrecken. Spinat fein hacken.

2. Den gehackten Spinat mit Ricotta, geriebenem Parmesan, 3 Eigelb, Muskatnuss, etwas Salz und Pfeffer gut zu einem Teig vermengen.

3. Mit Hilfe von zwei Teelöffeln Quenelles formen (oder Nocken abstechen) und in siedendem Salzwasser portionsweise, je ca. 5 Min., kochen lassen. Mit der Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen.

4. Zum Anrichten die Quenelles auf einen Teller geben, Rohschinken, Kapern und Salbei darüber verteilen und mit warmer Butter übergiessen.

Ornellaia
St. Annagasse 2
8001 Zürich
+41 44 212 00 22
www.ristorante-ornellaia.ch

Stichworte: Gnudi, Spinat, Ricotta

Teilen Sie diesen Artikel

Follow us on