



BAYERISCHER HOF

# KOCH & GENUSSBUCH

Hotel Bayerischer Hof

---

#MeinHofGenuss



# SPINAT-RICOTTA-NOCKEN

MIT GEMISCHTEN PILZEN, BRAUNER BUTTER  
UND PARMESAN.



- Zutaten
- Zubereitung



## ZUTATEN

---

### Spinat-Ricotta-Nocken

250	Gramm	Blanchierter Spinat (geht auch TK aufgetaut) grob gehackt
2	Stück	Eier
1		Eigelb
180	Gramm	Mehl 405
175	Gramm	Ricotta
50	Gramm	Parmesan gerieben
		Meersalz
		Muskatnuss gerieben
500	Gramm	Gemischte Pilze (z.B. Herbsttrompeten, Trompetenpfefferlinge, Buchenpilze, Pfefferlinge, Steinchampignons), geputzt und auf ungefähr die gleiche Größe geschnitten.
2	Stück	Schalotte fein gewürfelt
1	Bund	Schnittlauch
30	Gramm	Pinienkerne geröstet
30	Gramm	Butter
		Parmesan gehobelt
1	Pack	Erbsenkeimlinge
		Braune Butter
		Biozitrone



## ZUBEREITUNG

---

### Spinat-Ricotta-Nocken

Eier und Eigelb salzen und verrühren, Muskatnuss zugeben und Ricotta einrühren, Mehl zugeben und zu einen glatten Teig schlagen (Konsistenz sollte ähnlich sein wie ein Spätzleteig). Spinat zugeben und mit einem Löffel Nocken abdrehen und in Salzwasser simmernd garen.

Alternativ kann man auch mit zwei Löffeln Nocken abstechen.

Schalotten mit Butter in einer Pfanne anschwitzen, Pilze zugeben und salzen.

Pilze bei mittlerer Hitze sautieren und mit etwas Kochwasser der Nocken ablöschen, Schnittlauch und gegarte Nocken zugeben und anschwenken.

Erbsenkeimlinge zugeben und kurz mitschwenken.

Im tiefen Teller anrichten, Parmesanspäne und Pinienkerne darüber geben, braune Butter darüber träufeln und etwas Zitronenzeste darüber reiben.



WIR WÜNSCHEN IHNEN  
VIEL SPASS BEI DER  
ZUBEREITUNG.

*Chef de Cuisine Garden - Philipp Pfisterer*