

## KARTOFFELGNOCCHI MIT POMODORINA-TOMATENSAUCE, BÜFFELMILCH-RICOTTA UND BASILIKUMPERLEN



**Chef:** Maurizio Ferrari

### Zubereitung

Für 4 personen

Den Büffelmilch-Ricotta in einen Spritzbeutel füllen und im Kühlschrank aufbewahren. Für die Basilikumperlen: Die Basilikumblätter ein paar Sekunden in kochendem Wasser blanchieren, dann in Eiswasser abkühlen. Das Basilikum abtropfen lassen, mit etwas Wasser pürieren und durch ein feines Sieb streichen. Das Natriumalginat (1 g pro 100 g Flüssigkeit) zugeben und mit einem Stabmixer pürieren. Die Flüssigkeit in eine Spritze geben und tropfenweise in eine Schüssel mit 500 g Wasser und 2,5 g Kalziumchlorid spritzen. Die Perlen 20-30 Sekunden in dieser Flüssigkeit belassen, dann mithilfe eines Schlitz-Servierlöffels abtropfen lassen und in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben, um eventuelle Kalziumchloridreste zu entfernen. Etwas Olivenöl in eine Pfanne geben und eine Knoblauchzehe etwa eine Minute darin anbraten. Den Knoblauch herausnehmen, die Pomodorina-Sauce und die Leccino-Oliven hinzugeben, erwärmen und ein paar frische Basilikumblätter hinzufügen. Die Kartoffelgnocchi in reichlich kochendem Salzwasser garen, abgießen, sobald sie an die Oberfläche steigen, und in der Pomodorina-Sauce schwenken. Die Kartoffelgnocchi mit dem Büffelmilch-Ricotta, den Basilikumperlen und einem Spritzer nativem Olivenöl extra garnieren.

### Menù-Zutaten

400g Pomodorina (Tomatensauce) - CA3  
800g Chicche di patate (Kleine Kartoffelgnocchi) - RE1  
80g Olive Nostrale denocciolate (Leccino-Oliven, entsteint) - Z91  
n.B. Olio extravergine di oliva (Natives Olivenöl extra) - EKC

### Zutaten

2 Knoblauchzehen  
n.B. frisches Basilikum  
80g Büffelmilch-Ricotta  
(Für die basilikumperlen) 40 Basilikum  
(Für die basilikumperlen) 60g Wasser  
(Für die basilikumperlen) 1g Natriumalginat  
(Für die basilikumperlen) 2,5g Kalziumchlorid