

Capunet di Celeste (Gnocchetti con spinaci)

by lamiacucina on Februar 19, 2007

Lange habe ich nach einem authentischen Rezept für Capunet gesucht. Im Internet fast überall dasselbe Rezept. Spinatspätzli oder Spinatklösschen, mal so, mal anders, sicher sehr gut, aber nichts Aufregendes. Das gleiche in den Restaurants von Poschiavo. Da stolpere ich beim Googeln (ja das kann ich), über einen Beitrag von Rita Lorenzetti im [Textatelier](#) und habe davon Herzklopfen gekriegt: Volltreffer. Anrührende Geschichte. Authentisches Rezept. Einfache Küche. Geröstetes Mehl um das Aroma anzuheben. Ich habe das Gericht sofort nahe am Original nachgekocht und für meine Küche adaptiert. Selbst den Griff zu Schalotte und das Untermischen von Parmesan in die Spinatmasse habe ich mir versagt. Grazie, Celeste, Mille Grazie ! **zum Rezept:**

Zutaten

6 Würfel gefrorener Blattspinat = ca. 350 g

50 g altes Weissbrot, getrocknet (oder 5 Elf. Pane grattugiato, kein industrielles Paniermehl)

Tafelbutter

1 Zwiebel, fein gehackt

1 Büschel Blattpetersilie, fein gehackt

Muskatnuss

2 Eier klein

5 Löffel Weissmehl

Salz

Butter

geriebener Parmesan

2–3 Knoblauch-Zehen



Zubereitung

(1) Das trockene Brot mit der Bircherreibe mahlen und in einer unbeschichteten Pfanne ohne Fettzugabe rösten bis es hellbraun ist und duftet. Dauernd wenden oder rütteln damit nichts verbrennt (kein sprühgetrocknetes Paniermehl, ein Mehlgranulat der Industrie, verwenden).

(2) Den Spinat auftauen und **sehr gut** auspressen (sonst wird der Teig zu nass).

(3) etwa 25 g Butter leicht braun werden lassen, Temperatur reduzieren und Zwiebeln kurz anziehen lassen, Spinat zugeben und kurz mitgehen lassen. Nach dem Erkalten möglichst fein schneiden oder hacken. *Durchtreiben durch ein Passevite (Flotte Lotte) muss nicht sein, das geht bei faserigem Spinat ohnehin schlecht. Erfunden wurde die Lotte 1932. Arme Puschlaver konnten sich da noch keine leisten.*

(4) Spinatmasse mit der Petersilie und dem geröstetem Pane grattugiato mischen. Mit Muskatnuss und Salz würzen.

(5) Die Eier dazugeben (vorsichtshalber mit 1 Ei und 1 Eigelb beginnen).

(6) Das Mehl darüber sieben.

(7) Zu einem dicklichen Teig verarbeiten. Falls der Teig zu feucht ist, zusätzlich etwas Mehl dazugeben. Die Masse im Kühlschrank zur Bindung der Mischung 1 Stunde ruhen lassen.

(8) Davon mit 2 Dessertlöffeln kleine Klösse abstechen und ins schwach siedende Salzwasser

geben.

(9) Sobald die Klösse steigen, herausheben, mit dem Käse bestreuen und mit flüssiger, brauner Butter, in der die fein geschnittenen Knoblauchzehen hellbraun gedünstet wurden, übergießen.