

## Malfatti mit Schwarzwurzeln und Pilzsauce

### Zutaten

Zubereiten: ca. 1 ¼ Stunde

Für 4 Personen

Gebatene Schwarzwurzeln:

1 TL Salz  
2 EL Zitronensaft  
800 g Schwarzwurzeln  
Bratbutter  
1 EL Zucker  
Salz, Pfeffer

Malfatti-Teig:

250 g Halbfettquark  
3 Eier  
120 g Sbrinz AOC, gerieben  
250 g Mehl  
50 g Portulak, mit scharfem Messer fein gehackt  
½ TL Salz  
Pfeffer, Muskat

Pilzsauce:

1 Schalotte, fein gehackt  
Butter zum Dämpfen  
500 g Pilze, z.B. Kräuterseitlinge, geputzt, längs geviertelt  
3 dl Gemüsebouillon  
1,8 dl Saucenrahm  
Salz, Pfeffer, Paprika, Thymian

Thymian zum Garnieren



### Zubereitung

1. Schwarzwurzeln: Reichlich Wasser mit Salz und Zitronensaft in eine Pfanne geben, aufkochen. Schwarzwurzeln (unter fliessendem Wasser, evtl. mit Plastikhandschuhen) schälen. Längs halbieren und in 3-4 cm lange Stücke schneiden und sofort ins Kochwasser geben. Während 15-20 Minuten gar sieden, abtropfen und zugedeckt warm stellen.
2. Teig: Quark und Eier verrühren, mit restlichen Zutaten vermischen.
3. Pilzsauce: Schalotte in der Butter andämpfen, Pilze beifügen, mitdämpfen. Mit Bouillon und Rahm ablöschen, aufkochen, würzen. 5-10 Minuten, bis zur gewünschten Konsistenz, köcheln.

4. Teig mit zwei Löffeln zu Quenelles formen, Quenelles in reichlich, knapp siedendes Salzwasser geben. Ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit der Schaumkelle herausheben.
5. Schwarzwurzeln in der Bratbutter mit Zucker kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
6. Pilzsauce, Malfatti und Schwarzwurzeln auf vorgewärmten Tellern anrichten, garnieren.

Portulak durch Spinat oder Rucola ersetzen.  
Malfatti vorbereiten und vor dem Servieren in Butter goldgelb braten.

## **Nährwerte**

Eine Portion enthält: 694 Kalorien, 34g Eiweiss, 56g Kohlenhydrate, 37g Fett.