Gebratener Tardivo Radicchio mit Buchweizen-Topfen-Nockerln

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5 Personen:

Die Nockerln:

500	g	Topfen
50	g	Butter, weich
4	ST.	Eier, Medium
220	g	Buchweizenmehl
100	g	Parmesan, gerieben
		Salz, Pfeffer aus der Mühle, Muskat gemahlen

Radicchio:

5	Köpfe	Radicchio Tardivo, oder herkömmlicher Radicchio
1	ST.	Knoblauchknolle
50	ml	Olivenöl, raffiniert
		Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zur Vollendung:

50	g	Parmesan, gerieben

Herstellung:

1. Topfen mit Butter und den Eiern kurz vermischen, das Mehl und den Parmesan hinzugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles kurz miteinander vermengen.
2. Im Kühlschrank mindestens zwei Stunden rasten lassen.
3. Radicchio waschen, halbieren, ebenso die Knoblauchknolle halbieren.
4. Von der Topfenmasse mit zwei eingefetteten Esslöffeln Nockerl formen und in leicht siedendem Salzwasser ca. 2 Minuten lang garziehen lassen.
5. In einer großen Pfanne Olivenöl erhitzen, die halbierte Knoblauchknolle sowie die Radicchiohälften jeweils mit der Schnittfläche nach unten einlegen und zwei bis drei Minuten braten.
6. Knoblauch entfernen, Radicchio umdrehen, nochmals kurz braten und mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den abgetropften Topfennockerln auf Tellern anrichten und mit Pfeffer sowie frisch geriebenem Parmesan bestreuen.

Andreas Virgolini Dipl. Diätkoch, Küchenmeister