

Favette mit Ricotta-Gnocchi

Zutaten für vier Personen

2 kg dicke Bohnen (Favette auf italienisch, auch Saubohnen oder Ackerbohnen genannt)
2 Orangen, unbehandelt
2 Zitronen, unbehandelt
1 kg Kirschtomaten am Zweig
4 Zweige Thymian
1 Bund Basilikum

Gnocchi

1 kg Ricotta
3 Eier
300 g Mehl
1 Bund Estragon
4 EL Butter
150 ml Sahne
1 Bund Minze
Olivenöl
Meersalz
schwarzer Pfeffer aus der Mühle
Muskat

Zubereitung

Die Kerne der Saubohnen auspulen und in stark gesalzenem Wasser blanchieren (= kurz kochen). In gesalzenem Eiswasser abschrecken, die Kerne einzeln aus ihrer dünnen Haut schnippen und beiseite stellen.

Von den Orangen und Zitronen Zesten ziehen. Olivenöl in einem flachen Topf mit Deckel erhitzen und die Zesten sowie die Tomaten am Zweig hineingeben. So lange braten, bis die Tomaten aufplatzen, dann Basilikum und Thymian sowie etwas schwarzen Pfeffer hinzugeben. Abdecken und an einem warmem Platz bis zum Servieren ziehen lassen.

Für die Gnocchi den Ricotta mit Eiern, Mehl und fein geschnittenem Estragon vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse etwas quellen lassen. Anschließend mit Hilfe von zwei Löffeln aus dem Teig Klößchen formen und diese in kochendem Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche steigen. Die Butter in einer beschichteten Pfanne oder Sauteuse leicht bräunen und die kurz in Eiswasser abgeschreckten Gnocchi durchschwenken.

Die Bohnen tropfnass in eine Sauteuse geben, kurz erhitzen, salzen und pfeffern. Kurz vor dem Anrichten vier Esslöffel geschlagene Sahne und fein geschnittene Minze zugeben.