



FRÄNKISCHER KARPFFEN G.G.A.

Nockerl



FÜR DIE FARCE:

250 g Filet vom Fränkischen Karpfen
g.g.A., ohne Haut
50 ml Sahne
Abrieb von ½ Bio-Zitrone
5 EL gemischte frische Kräuter (Kerbel,
Dill, Koriander, Petersilie, Bärlauch,
Schnittlauch etc.)
1 Eiweiß
1 Scheibe Toastbrot ohne Rinde, klein
gewürfelt
80 ml Sahne
Salz, Pfeffer, Muskat

ZUBEREITUNG:

Das Karpfenfilet klein würfeln und mit 50 ml Sahne und den übrigen Zutaten in einer Schüssel vermischen. Für 10 Minuten in den Froster stellen. Anschließend in der Moulinette / im Thermomix sehr fein pürieren und dabei nach und nach die restliche Sahne unterarbeiten.

Aus der fertigen Farce mit 2 Esslöffeln Nocken formen und in heißem Wasser (90 °C) etwa 6–7 Minuten (je nach Größe) gar ziehen lassen und gelegentlich wenden. Das Wasser darf auf keinen Fall kochen.

UNSER TIPP:

Dazu passen besonders gut eine leichte Weinschaumcreme und buntes Gemüse, am besten kurz angeschwitzt. Lecker sind die Nockerl auch als Suppeneinlage.



AUTOR GIUSEPPE MESSINA:

Der Koch, der für seine ungewöhnlichen Texturen bekannt ist und dabei vermeintlich einfache Produkte in ganz besondere Stars auf dem Teller verwandelt. Seine Gäste lieben vor allem seine kulinarische Weltreise.

„Erlaubt ist alles was gefällt und schmeckt. Nichts muss, alles kann. Die Form kennt keine Grenzen.“

#giuseppemessina #giuseppe4437 #bayerntruck