Acquacotta di Roccalbenga

# Mangoldsuppe

Für 4 Personen

## Italien / Toskana

„Acquacotta di Roccalbenga“ war die Suppe der Bauern in der Maremma, einer fast völlig verlassenen Gegend in der Toskana, in der Armut und Malaria zuhause waren, bevor nach dem 2. Weltkrieg die Malariafliege mit amerikanischem DDT ausgerottet wurde. Es gibt Dutzende von Rezepten für Acquacotta (wörtlich „gekochtes Wasser“), jeder noch so kleine Ort hat sein eigenes, aber Mangold ist die wichtigste Zutat. Wir haben uns dieses Rezept ausgedacht.

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 4 Bund | kleiner Blattmangold |
| 1 | Schalotte |
| 1 | Hühnerschenkel |
| 750 ml | Geflügelbrühe (siehe Grundrezepte) |

### Spinatpüree

| | |
|---|---|
| 500 g | Spinat |

### Ricotta-Gnocchi

| | |
|---|---|
| 250 g | Ricotta aus Schafsmilch |
| 1 | Ei |
| 15 g | Mehl |

### Glasur für die Gnocchi

| | |
|---|---|
| 100 ml | Geflügelbrühe (siehe Grundrezepte) |
| 10 g | Butter |
| 10 g | geriebener Pecorino |

### Fertigstellung

| | |
|---|---|
| 100 g | Schafsfrischkäse oder Brousse (französischer Frischkäse aus Schafs- oder Ziegenmilch) |
| | Olivenöl |
| | Salz, Pfeffer |

### Mangoldsuppe

Mangoldblätter von den Blattrippen schneiden; die grünen Blätter für eine andere Zubereitung verwenden. Rippen in Stücke schneiden und waschen. Schalotten schälen und in Scheiben schneiden. Hühnerschenkel vom Knochen lösen und in Stücke schneiden.

Hühnerstücke in etwas Olivenöl und Butter ungefähr 10 Minuten leicht anschwitzen. Sobald sie gebraten sind, Schalotte hinzufügen und umrühren. 5 bis 10 Minuten garen lassen, bis die Schalotte weich ist. Mangoldrippen hinzufügen, gut vermischen.

Mit kochender Geflügelbrühe begießen. 10 Minuten bei mittlerer Hitze kochen.

Suppe pürieren. Durch ein Haarsieb passieren. Beiseite stellen.

### Spinatpüree

Spinat waschen und Blattstiele entfernen. In sehr wenig gesalzenem Wasser blanchieren. Abschrecken und pürieren. Beiseite stellen.

### Gnocchi

Ricotta, Ei und Mehl in die Rührschüssel des Mixers geben. Solange mixen, bis eine homogene Mischung entsteht. In eine kleine Schüssel umfüllen und auf Eis stellen. Gut kühlen lassen.

Salzwasser im Topf erhitzen, zum Sprudeln bringen und die Temperatur halten.

Ein Dutzend Gnocchi formen, den Rest des Teigs beiseite stellen.

Gnocchi 10 Minuten in das 85 °C heiße Wasser tauchen. Herausnehmen und sofort in Eiswasser abschrecken. Danach auf einer schräg gestellten Platte abtropfen lassen. Gnocchi in eine Schale geben, mit Frischhaltefolie bedecken und beiseite stellen.

1 Esslöffel Spinatpüree mit dem restlichen Gnocchi-Teig vermischen. Gnocchi formen. Wie die anderen Gnocchi kochen, abschrecken und abtropfen.

## *Fertig stellen & anrichten*

*Einen Schöpflöffel Geflügelbrühe und etwas Butter in einer Sauteuse erhitzen. Gnocchi einlegen und bei sehr kleiner Hitze glasieren, dabei vorsichtig begießen. Mit geriebenem Pecorino bestreuen.*

*Mangoldsuppe aufwärmen. 1 Esslöffel Spinatpüree hinzufügen. Aufkochen. Mit etwas Olivenöl und einem nussgroßen Stück Butter mixen.*

*Je einen Schöpflöffel Mangoldsuppe in einen tiefen Teller gießen. Gnocchi vorsichtig einlegen, dabei die Farben abwechseln. Einen Löffel Schafsfrischkäse oder Brousse hinzufügen. Mit Olivenöl beträufeln. Restliche Suppe in einer Suppenschüssel servieren. Alles sehr heiß servieren.*