

# Ricotta mit Wildkräuter-Salat und Honig-Birnen

## Zutaten für den Ricotta (für 2 Personen):

- 1 l frische Milch
- 4 EL Zitronensaft
- 1 TL Salz
- (zum Räuchern) Bio-Heu

Milch in einen Topf geben und leicht salzen, auf 80 Grad erhitzen. Die Temperatur mit einem Thermometer überprüfen. Zitronensaft löffelweise zur Milch geben und mit einem Holzlöffel einrühren. Sobald die Gerinnung eintritt und sich Flocken bilden, keinen weiteren Zitronensaft hinzufügen. Noch circa 1 Minute weiterrühren, dann den Topf vom Herd nehmen, mit einem Deckel verschließen und circa 10 Minuten stehen lassen.

Ein Baumwolltuch in ein feines Sieb legen. Den Topfinhalt in das Tuch gießen und abtropfen lassen. Die Molke dabei auffangen und für weitere Rezepte verwenden.

Die Flüssigkeit aus der Käsemasse im Tuch herausdrücken. Je mehr Molke man aus dem Ricotta herausdrückt, desto trockener und fester wird der Käse.

Zum Räuchern im Topf einen Kochring auf den Boden eines großen Topfes legen, ein Sieb ohne Stiel auf den Ring legen. Heu um das Sieb herum verteilen. Den Ricotta in das Sieb füllen und das Heu anzünden. Sofort den Deckel auf den Topf legen und zusätzlich mit Alufolie abdichten. Circa 10 Minuten räuchern, dann den Topf (am besten draußen) öffnen und den Ricotta herausnehmen.

## Zutaten für den Wildkräuter-Salat:

- 250 g Wildkräuter-Salat
- 100 ml Birnen-Essig
- 0,5 Bio-Zitrone
- 1 TL grober Senf
- 1 TL süßer Senf
- 1 TL Honig
- 1 TL Salz
- 70 ml Walnuss-Öl

Wildkräuter-Salat waschen und trockenschleudern. Zitrone waschen, trocknen, abreiben und auspressen. Zitronensaft mit den restlichen Zutaten zu einem homogenen Dressing verquirlen. Mit Zitronenabrieb abschmecken.

## Zutaten für die Honig-Birnen:

- 2 kleine Birnen
- 1 Bio-Zitrone
- 1 EL Honig

Zitrone waschen, trocknen und aus der Schale feine Zesten abziehen. Zitrone auspressen und den Saft mit den Zesten und Honig vermischen.

Birnen waschen, nach Belieben schälen, in feine Spalten schneiden und mit der Zitronen-Honig-Mischung marinieren.

## Anrichten:

Den Wildkräuter-Salat mit dem Dressing marinieren. Pro Teller 3 kleine Häufchen Ricotta anrichten. Mit marinierten Birnen

und Salat belegen und mit Dressing beträufeln.

Sendetermin: 23.04.2023

Koch/Köchin: Björn Freitag

Weitere Rezepte und Tipps auf: [www.ndr.de/kochen](http://www.ndr.de/kochen)