

Rezepte zur Sendung Knödel

vom 19.03.2015

echt gut!
Klink & Nett

Spinatknödel mit Mainzer Handkäse-Sauce

Spinatknödel

200 g Blattspinat
1 Schalotte
1 EL Butter
200 g Kastenweißbrot
ohne Rinde
3 Stängel glatte Petersilie
3 Eier
Etwas Salz, Pfeffer, Muskat



Spinat waschen und abtropfen lassen. Schalotte schälen und fein hacken.

In einer Pfanne 1 EL Butter erhitzen, Schalotte darin anschwitzen, Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Spinat aus der Pfanne nehmen, gut ausdrücken und fein hacken. Das Toastbrot in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden.

Eier in einer Schüssel aufschlagen und über die Brotwürfel geben. Spinat und zugeben und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Aus der Masse Nocken formen und in der angefeuchteten Hand rund formen. Es empfiehlt sich vorher mit dem Löffel etwas von der Masse abzustechen und eine Probe zu kochen. Hält alles geht es weiter. Wenn nicht müssen etwas Semmelbrösel drunter. Die Knödel in Salzwasser mind. 15 Minuten ziehen lassen.

Mainzer Handkäse-Sauce

1 Schalotte feingeschnitten
1 EL Butter
1 EL Mehl
1 Prise Muskat
1/4 l Milch
100 g Mainzer Handkäse in kleinen Würfeln
etwas Petersilie

Die Schalotten in der Butter anschwitzen, melieren und mit der Milch aufgießen. Mit dem Schneebesen glattrühren. 5 Minuten kochen dabei immer wieder umrühren, dann den Käse und die Petersilie mit dem Schneebesen unterrühren.

Es empfiehlt sich, kurz vor dem Anrichten mit einem Mixstab etwas Luft unter die Sauce zu mixen.

Topfenknödel mit Mangosalat

Rezept für 4 Personen

Für die Knödel

600 g	Quark
300 g	Weißbrot
120 g	Butter
100 g	Puderzucker
2	Eigelb
2	Eier
1 Msp.	abgeriebene Zitronenschale
500 ml	Milch
5 EL	Zucker
1	Vanilleschote

Für den Mangosalat

1-2	reife Mango
10 ml	Grenadine
etwas	abgerieben Schale einer Bio-Zitrone
1-2 EL	Zucker nach Bedarf



Den Quark gut abtropfen lassen. Vom Brot die Rinde entfernen und das Brot in feine Würfel schneiden. Die Rinde im Cutter zu Semmelbröseln zerkleinern.

130 g Butter mit Puderzucker, Eigelbe, Eier und Zitronenschale in einem Schlagkessel schaumig schlagen.

Unter die schaumig geschlagene Masse die Brotwürfel und den Quark heben, die Schüssel mit einer Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank mindestens 30 Minuten quellen lassen.

Für den Mangosalat die Mango schälen und das Fruchtfleisch vom Kern schneiden. Anschließend Fruchtfleisch würfeln und in eine Schüssel geben. Mit Grenadine und Zitronenschale marinieren, nach Geschmack noch 1-2 EL Zucker untermischen.

Milch mit 3 EL Zucker in einen Topf geben. Vanilleschote längs halbieren und das Mark austreichen. Vanillemark und ausgekratzte Vanilleschote in den Topf geben und aufkochen. Aus der Masse Knödel formen und diese in der Vanillemilch ca. 15 Minuten pochieren.

In einer Pfanne 2 EL Zucker schmelzen, 2 EL Butter zugeben und darin die Semmelbrösel wenden.

Die Knödel anrichten, geschmälzte Semmelbrösel darauf geben und mit dem Mangosalat anrichten.