

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. Oktober 2022** ▪  
**Leibgericht mit Johann Lafer**



**Florian Habermann**

**Spinat-und Käseknödel mit Rote-Bete-Salat**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Spinatknödel:**

175 g Blattspinat  
 125 g Weizenbrötchen  
 1 Zwiebel  
 1 Knoblauchzehe  
 1 Ei  
 50 ml Milch  
 1 EL Quark  
 Butter, zum Anbraten  
 1 EL dunkler Balsamicoessig  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 2 EL Mehl  
 2 EL Semmelbrösel  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Das Weißbrot würfeln und mit dem Mehl vermischen. Brot in Milch einweichen. Das Brot soll feucht sein, aber nicht klumpen. Stiele des Spinats entfernen. Zwiebel abziehen, fein hacken und in reichlich Butter anschwitzen. Knoblauch abziehen, klein schneiden und hinzufügen. Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen mit dem Pürierstab kurz aufmixen, mit etwas Balsamico verfeinern und zum Brot geben. Vorsichtig unterheben.

Quark und Ei hinzugeben, unterheben, mit Pfeffer und Salz abschmecken und die Masse ca. 10 Minuten stehenlassen. Ist sie zu feucht, mit Semmelbröseln nachsteuern. Sie sollte feucht sein, aber nicht kleben.

**Für die Käseknödel:**

125 g Weizenbrötchen  
 1 Zwiebel  
 1 Ei  
 20 g Bergkäse  
 20 g Graukäse  
 20 g Raclettekäse  
 50 ml Milch  
 Butter, zum Anbraten  
 1 Bund glatte Petersilie  
 1 EL Mehl  
 2 EL Semmelbrösel  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Weißbrot würfeln mit dem Mehl vermischen und in der Milch einweichen lassen. Petersilie hacken. Zwiebel abziehen, fein hacken und in einer Pfanne in Butter anschwitzen und mit der Petersilie zur Brotmasse geben. Käse würfeln und zum Brot geben. Zusammen mit dem Ei untermischen, mit Semmelbröseln einstellen und eine halbe Stunde zur Seite stellen. Masse mit Salz und Pfeffer würzen.

**Fertigstellung:**

Aus Teig Knödel formen und für zwanzig Minuten ins schwach siedende Salzwasser geben. Mit Butter und Parmesan garniert servieren.

**Für den Salat:**

3 Knollen gekochte Rote Bete	Rote Bete grob würfeln und mit 2 EL Olivenöl mischen. Blätter der abzupfen, etwas mit den Fingern zerzupfen und hinzugeben. Mit etwas Salz, Pfeffer und dem Balsamicoessig abschmecken. Zitrone halbieren, auspressen und mit Hüttenkäse und 3 EL Olivenöl verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Thymian hacken und bis auf einige wenige für die Garnitur unter den Hüttenkäse rühren.
100 g Hüttenkäse (körniger Frischkäse)	
1 Zitrone	
6 Thymianzweige	
5 EL Olivenöl	
½ Bund Brunnenkresse	Dann den Hüttenkäse mit einem Teelöffel über Rote Bete verteilen, mit dem restlichen Thymian bestreuen und mit etwas Olivenöl beträufeln.
2 EL Balsamicoessig	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.