

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. September 2024 ▪
Tagesmotto „Alpenküche“ mit Nelson Müller



Tanja Viefhues

Semmelknödel-Trio mit Nussbutter und Kopfsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Knödel-Grundmasse:

250 g Knödelbrot
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 Eier
200 ml Milch
1 EL Butterschmalz
2 Zweige glatte Petersilie
2 EL Paniermehl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Milch erwärmen, über das Knödelbrot gießen und ca. 10 Minuten durchziehen lassen. Zwiebeln abziehen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch ebenfalls abziehen und pressen. Beides in Butterschmalz anbraten.

Eier zur Brotmasse geben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Alles gut verkneten. Evtl. etwas Paniermehl für die Bindung dazugeben. Die Knödelmasse in drei Teile teilen. In zwei Teile des Teiges je ein Drittel der angebratenen Zwiebeln und Knoblauch geben.

Petersilie fein schneiden, zu den restlichen Zwiebeln geben und vermengen. Zwiebel-Knoblauch-Petersilienmasse für die Kaspessknödel zur Seite stellen.

Für die Spinatknödel:

200 g frischer Spinat
50 g Parmesan
1 EL Milch
Paniermehl, für die Bindung
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat kurz blanchieren und anschließend in Eiswasser abschrecken. Spinat mit der Milch pürieren. Parmesan reiben und alles zu dem Knödelteig geben. Teig mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Ggf. Paniermehl hinzugeben. Gleichmäßige Knödel formen. Anschließend Knödel in Salzwasser kochen. Sie sind fertig, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Spinatknödel mit Parmesan garnieren.

Für die Rote-Bete-Knödel:

200 g vorgekochte Rote Bete
30 g frischer Meerrettich
50 g Parmesan
200 ml Rote-Bete-Saft
Gemahlener Kümmel, zum Abschmecken
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Parmesan reiben. Rote Bete sehr klein schneiden und ggf. mit einem Stampfer kleinstampfen. Rote Bete und Parmesan zu der Knödelmasse geben. Rote-Bete-Knödelteig mit Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken. Knödel formen und in Salzwasser mit etwas Rote-Bete-Saft kochen Sie sind fertig, wenn sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Knödel mit Meerrettich garnieren.

Für die Kaspessknödel:

180 g Bergkäse
1 EL Butterschmalz
¼ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Bergkäse reiben. Knödelmasse mit den beiseite gestellten Zwiebeln vermengen. Bergkäse ebenfalls zu der Knödelmasse geben. Gleichmäßige Knödel formen, leicht andrücken und in Butterschmalz von beiden Seiten goldbraun braten. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und Kaspessknödel damit garnieren.

Für die Nussbutter: Butter in einem Topf bei kleiner Hitze solange köcheln lassen, bis sich die Molke trennt und diese zu schäumen beginnt. Die Butter sollte leicht bräunen, aber nicht verbrennen. Vor dem Servieren durch ein feines Sieb geben.

Für den Salat: Salat waschen und trockenschleudern. Anschließend in mundgerechte Stücke zupfen. Aus den restlichen Zutaten ein Dressing herstellen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Salat und Dressing kurz vor dem Servieren vermengen.

- 1 kleiner Kopfsalat
- ½ Limette, Saft
- 1 EL heller Balsamicoessig
- 1 TL flüssiger Honig
- 3 EL Pflanzenöl
- Salz, aus der Mühle
- Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Gericht mit Sprossen garnieren.
Verschiedene bunte Sprossen

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.