

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 13. Januar 2025** ▪  
**Leibgericht mit Alexander Kumptner**



Irene Andergassen Prantl

**Rote-Bete-Serviettenknödel mit Käsesauce,  
Rosenkohlblättern und Parmesan-Chip**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Serviettenknödel:**

200 g vorgegarte Rote Bete  
 40 g Zwiebel  
 ½ Knoblauchzehe  
 150 g Knödelbrot  
 100 g Magerquark, 0,2% Fett  
 2 Eier  
 1 EL Butter  
 1 EL gehackte Petersilie  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Rote Bete in ein hohes Gefäß geben. Zwiebel und Knoblauch abziehen, klein schneiden und mit der Butter glasig dünsten. Dann zusammen mit dem Quark, den Eiern, Salz und Pfeffer zu der Roten Bete geben. Alles mit dem Pürierstab mixen und zum Knödelbrot geben. Gehackte Petersilie dazugeben und alles gut vermischen. Kurz zur Seite stellen und für mindestens 15 Minuten ruhen lassen.

Knödelmasse auf eine Klarsichtfolie auftragen und zu einer Rolle von etwa 4 cm Durchmesser einrollen. Mit Alufolie umwickeln und für 12 Minuten in kochendem Wasser garen. Serviettenknödel aus dem Wasser nehmen, Folien entfernen und zum Servieren halbieren oder in Scheiben schneiden.

**Für die Sauce:**

100 g Taleggio-Käse  
 80 g Parmesan  
 200 ml Sahne  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Taleggio schneiden, Parmesan reiben. Sahne in einem Topf aufkochen, Hitze reduzieren und Taleggio und Parmesan hinzugeben. So lange rühren, bis eine cremige Sauce entsteht. Vorsichtig mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Rosenkohl:**

6 Köpfe Rosenkohl  
 1 EL Butter  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Rosenkohlblätter abzupfen und kurz in Salzwasser blanchieren. Anschließend in Butter schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Parmesan-Chip:**

100 g Parmesan

Parmesan reiben, in kleinen Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im heißen Ofen für 10 Minuten backen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.