

## Schmeckt perfekt



### Rezept von Richard Rauch

**Spinat-Brennnessel-Knödel, braune Butter, Parmesan**

**30 Minuten (ohne Stehzeit)/ aufwendig**



---

### Zutaten für 4 Personen

500 g Toastbrotwürfel (ohne Rinde), 100 ml Milch, 1 Zwiebeln (fein geschnitten), 1 Knoblauchzehe (fein geschnitten), 30 g Butter, 75 g Spinat (blanchiert und ausgedrückt), 75 g Brennnesseln (blanchiert und ausgedrückt), 1 Ei, 1 Eidotter, 3 EL glattes Mehl, Salz, Muskatnuss, Pfeffer, 100 g Parmesan (fein gerieben), etwas griffiges Mehl zum Wälzen.

Für den Brennnesselspinat: 100 g Brennnesseln, Butter, ½ Zwiebel (fein geschnitten), Salz, Pfeffer, Muskatnuss, etwas Suppe oder Fond.

Außerdem: 150 g Butter, 100 g Brennnesseln, 500 ml Pflanzenöl, Salz, Parmesanspäne

### Zubereitung

Die Toastbrotwürfel in lauwarmer Milch einweichen. Zwiebel und Knoblauch in der Butter andünsten, Spinat und Brennnesseln zugeben. Mit Milch ablöschen, vom Herd ziehen und die Eier einrühren. In der Küchenmaschine fein mixen und über die Brotwürfel gießen.

Parmesan und Mehl zugeben und mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen, etwa 30 Minuten stehen lassen. Zu 40 g schweren Knödeln formen, in etwas Mehl wälzen und in kochendem Salzwasser 10 Minuten garen.

Für den Brennnesselspinat Zwiebel in etwas Butter anschwitzen, Brennnesselblätter zugeben, mit Salz und Muskatnuss abschmecken und mit etwas Fond aufgießen.

Für die braune Butter die Butter in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Mit einem Saucenbesen am Topfboden ständig so lange rühren, bis die Molke hellbraun ist.

Die restlichen Brennnesselblätter vom Stängel zupfen und in kaltem Wasser durchwaschen, danach trocken schleudern. Das Pflanzenöl auf 160 °C erhitzen und die Brennnesselblätter darin frittieren. Abtropfen und leicht salzen.

Brennnesselspinat auf Tellern anrichten, die gekochten Knödel daraufsetzen, mit brauner Butter übergießen und mit knusprigen Brennnesseln und Parmesanspänen bestreuen.