

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Brennesselknödel mit Salbeibutter und Bergkäse dazu Blattsalat

Köchin: Elisabeth Tritscher

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Knödel

- 300 g Weißbrotwürfel (Knödelbrot)
- 125 ml Milch
- 30 g Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Zwiebel
- 6 Eier
- 2 EL Semmelbrösel
- 400 g frischen Blattspinat
- 300 g frische Brennnesseln
- 100 g Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss

Für die Salbei-Nussbutter

- 200 g Butter
- 70 g Salbei

Für den Salat

- 1 Radicchio
- eine Handvoll Vogerlsalat
- Apfelessig
- Olivenöl
- Salz

Für die Garnitur

- 80 g Bergkäse
- feingeschnittener Schnittlauch
- frische Kresse

Zubereitung

1. Für die Brennnesselknödel zuerst die Weißbrotwürfel (Knödelbrot) in eine große Schüssel geben.

2. Dann die Zwiebel in feine Würfel schneiden und den Knoblauch hacken. Anschließend beides in einer Pfanne in der Butter andünsten und mit der Milch aufgießen. Das Ganze mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen und warm über das Knödelbrot gießen.

3. Den Blattspinat und die Brennnesseln jeweils kurz in einem eigenen Topf in heißem Wasser blanchieren, herausnehmen, kalt abschrecken, gut ausdrücken, fein schneiden und dann zum Weißbrot geben.

Tipp: Das Spinat-Kochwasser weggießen, das Brennnessel-Wasser hingegen eignet sich gut zum Trinken, da es eine entgiftende Wirkung hat und sehr gesund ist. Es kann außerdem zur Bekämpfung von Blattläusen bei Rosenstauden verwendet werden.

4. Nun die Eier und die Semmelbrösel in die Schüssel dazugeben und alles gut vermischen. Die Masse mit nassen Händen zu eher dicken Laibchen Formen und diese beidseitig in einer Pfanne in dem Butterschmalz goldbraun anbraten, danach bei 180° C Umluft im Rohr 6-8 Minuten fertiggaren.

5. Für die Salbeibutter die Butter langsam in einem Topf bräunen lassen und mit dem Salbei aromatisieren. Sobald sie braun wird vom Herd nehmen.

6. Für den Salat den Vogerlsalat und den Radicchio waschen, trockenschleudern und den Radicchio in mundgerechte Stücke zupfen. Den Salat mit etwas Apfelessig, Olivenöl und Salz marinieren.

7. Zum Schluss je zwei Brennnesselknödel in einem tiefen Teller anrichten, reichlich Bergkäse über die Knödel reiben und mit etwas Salzeibutter übergießen. Das Gericht mit feingeschnittenem Schnittlauch und frischer Kresse garnieren und den Salat dazu servieren.