

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Spinat-Brennnesselknödel / Braune Butter / Parmesan

Koch: Richard Rauch

Zutaten

(4 Personen)

Für die Knödel

- 100 g Zwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 30 g Butter
- 100 ml lauwarme Milch
- 150 g blanchierte Brennnesseln (alternativ: Spinat)
- 1 Ei
- 1 Eidotter
- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- 100 g geriebener Parmesan
- 500 g Toastbrotwürfel (ohne Rinde)
- 3 EL glattes Mehl

Für die Braune Butter

- 150 g Butter

Für die knusprigen Brennesseln

- 200 g Brennesseln
- 500 ml Pflanzenöl
- Salz

Für die Garnitur

- frisch geriebener Parmesan

Zubereitung

1. Für die Knödel zuerst die feingeschnittene Zwiebel und den geriebenen Knoblauch in der Butter andünsten und mit der Milch ablöschen. Dann alles in ein hohes Gefäß füllen.

2. Die blanchierten, feingeschnittenen Brennesseln mit dem Ei und dem Eidotter zur Milch in das Gefäß geben, mit geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen und feinmixen. Nun alles über die Toastbrotwürfel geben und den geriebenen Parmesan untermengen. Das glatte Mehl dazugeben und die Masse danach 30 Minuten durchziehen lassen.

3. In der Zwischenzeit die Braune Butter zubereiten. Hierfür die Butter in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Mit einem Schneebesen am Topfboden ständig rühren, bis die Molke hellbraun ist, dann vom Herd nehmen.

4. Für die knusprigen Brennesseln die Brennesselblätter vom Stiel zupfen, in kaltem Wasser waschen und in einer Salatschleuder trockenschleudern. Das Pflanzenöl auf 160° C erhitzen und die Brennesseln kurz darin frittieren. Danach auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen und leicht salzen.

5. Nun die Knödelmasse zu je 40 g schweren Knödeln formen und in kochendem Salzwasser etwa 10 Minuten kochen lassen. Zum Schluss die Knödel in einer Schüssel anrichten, die Braune Butter drüber gießen, die knusprigen Brennesseln darauf geben und das Gericht mit geriebenem Parmesan bestreuen.