

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Christopher Vogel



Spinatknödel auf Rahmgemüse

Koch: Patrick Leitner

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Rahmgemüse

- 300 g Wurzelgemüse (Karotten, Zwiebel, Sellerie, gelbe Rüben)
- 4 Radieschen
- Olivenöl zum Anbraten
- 200 ml Gemüsefond
- 100 ml geschlagenes Obers
- Salz
- Pfeffer
- evtl. Maisstärke zum Binden

Für die Spinatknödel

- 700 g Toastbrot
- 125 ml Milch
- 400 g frischer Blattspinat
- 3 Eier
- 1 Zwiebel
- 2 EL Topfen
- 50 g Butter

- Salz
- Pfeffer
- geriebene Muskatnuss
- Olivenöl zum Anbraten
- Butter zum Anbraten

Für den marinierten Rucola

- 150 g Rucola
- Olivenöl
- Salz

Für die Garnitur

- 100 g Bergkäsespäne

Zubereitung

1. Für das Rahmgemüse zuerst das Wurzelgemüse und die Radieschen waschen, bei Bedarf schälen und alles in kleine Würfel schneiden. Die Gemüse-Würfel nun in einer großen Pfanne in etwas Olivenöl anschwitzen und den Gemüsefond angießen. Dann das geschlagene Obers dazugeben und alles mit Salz und Pfeffer würzen – eventuell mit etwas in kaltem Wasser angerührter Maisstärke binden.

2. Für die Knödel zuerst den Blattspinat ganz kurz in einem Topf in eicht gesalzenem Wasser blanchieren, danach herausnehmen, gut ausdrücken und kleinschneiden.

3. Das Toastbrot in kleine Würfel schneiden und diese gemeinsam mit dem Spinat in eine Schüssel geben. Dann die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und diese in einer Pfanne in etwas Olivenöl glasig anschwitzen. Mit der Milch ablöschen und das entstandene Gemisch über die Toastbrot-Würfel gießen.

4. Nun die Eier trennen und die Eidotter mit der Butter und dem Topfen in einer Schüssel vermengen und zum Toastbrot geben. Das Eiklar in einer weiteren Schüssel mit einem Schneebesen oder in der Küchenmaschine zu einem leichten Schnee aufschlagen und diesen unter die Knödel-Masse ziehen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss würzen.

5. Aus der Masse nun kleine Taler formen und diese beidseitig in einer Pfanne in etwas Olivenöl und Butter anbraten, anschließend herausnehmen und auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen.

6. Den Rucola waschen, trockenschleudern und mit Olivenöl und Salz marinieren.

7. Zum Schluss etwas Rahmgemüse in einem tiefen Teller anrichten und je einen Spinatknödel darauflegen. Das Gericht mit mariniertem Rucola und Bergkäsespänen garnieren.

Quelle: ORF extra