

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 04. März 2024** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Ingrid Gether

Spinatknödel mit brauner Butter, frittiertem Spinat und Tomatensalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Spinatknödel:

150 g Spinat
 3 Scheiben Toastbrot
 100 g Zwiebeln
 1 Knoblauchzehe
 100 g Parmesan
 2 Eier
 30 g Butter
 100 ml Milch
 3 EL Mehl
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Milch in einem Topf lauwarm werden lassen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in einem Topf mit Butter andünsten. Mit Milch ablöschen. Spinat in siedendem Salzwasser blanchieren. Abgießen, ausdrücken, dann grob schneiden.

Ein Ei trennen und das Eigelb auffangen. Spinat einem Eigelb, einem Vollei und geriebenem Parmesan vermengen. Mit einem Stabmixer zu einer feinen Masse pürieren. Toastbrot fein würfeln und unter Spinat-Masse heben. Genauso wie das Mehl. Etwas ziehen lassen.

Dann kleine Knödel formen und in siedendem Salzwasser 10 Minuten köcheln lassen.

Für den Tomatensalat:

3 Tomaten
 1 Bund Radieschen
 2 Zweige glatte Petersilie
 2 Zweige Thymian
 3 EL Kräuteressig
 2 EL neutrales Pflanzenöl
 1 Prise Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten und Radieschen waschen und klein schneiden. Petersilie und Thymian fein hacken. Aus Öl, Essig, Zucker, Salz und Pfeffer ein Dressing anrühren. Gemüse, Kräuter und Dressing miteinander vermengen.

Für den frittierten Spinat:

50 g Babyspinat
 Neutrales Pflanzenöl, zum Frittieren
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen und Spinat darin kurz knusprig frittieren lassen. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die braune Butter:

150 g Butter

Butter in einem kleinen Topf erhitzen und zu brauner Butter werden lassen.

Für die Garnitur:

20 g Parmesan

Parmesan grob reiben und über Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.