

Dreierlei Knödel mit Salat

Für zwei Personen

450 g Weißbrot, vom Vortag	100 g Eichblattsalat	100 g Feldsalat
100 g Friséesalat	125 g tiefgek. Blattspinat	25 g Rote Bete, vorgekocht
1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen	100 g Walnusskerne, geschält
1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Schnittlauch	3 EL Mehl
3 Eier	80 g Bergkäse	20 g Gorgonzola
20 g Brie	50 g Parmesan	250 g Butter
200 ml Milch	2 EL Olivenöl	1 EL Rotweinessig
Salz, Pfeffer		

Für den Käse-Knödel eine Pfanne erhitzen und 60 Gramm der Butter darin zerlassen. Den Bergkäse in Stücke schneiden und mit 150 Gramm des Knödelbrottes vermengen. Die zerlassene Butter sowie ein Ei ebenfalls zugeben und untermischen. Nach und nach so viel Wasser dazugeben, bis eine kompakte Masse entsteht. Die Petersilie und den Schnittlauch waschen, trocken tupfen und fein hacken. Eine kleine Menge der Kräuter unter die Knödelmasse mischen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und eine kurze Zeit quellen lassen. Für den Spinat-Knödel die Zwiebel schälen und fein hacken. Eine Pfanne mit 50 Gramm Butter erhitzen, die Hälfte der Zwiebelwürfel in die heiße Butter geben und andünsten. 150 Gramm des Knödelbrottes und etwas von der Petersilie ebenfalls in die Pfanne geben und mitrösten. Die Masse anschließend in eine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Das übrige Ei mit 100 Millilitern Milch verquirlen und zu dem Knödelbrot geben. Die Knoblauchzehen abziehen, eine Zehe zusammen mit dem Spinat in einen Zerkleinerer geben und pürieren. Die Spinatmasse zum Knödelbrot geben und alles gut vermengen. Den Gorgonzola in Stücke schneiden. Für die Rote-Bete-Knödel die übrigen Zwiebelwürfel in einer Pfanne mit 50 Gramm Butter andünsten. Das restliche Knödelbrot, sowie die restliche Petersilie ebenfalls in die Pfanne gebe und mitdünsten. Das Ei mit der Milch verquirlen und anschließend mit der Masse aus der Pfanne in einer Schüssel vermengen. Die Rote Bete in den Zerkleinerer geben, pürieren und ebenfalls unter die Masse heben. Den Brie in Stück schneiden. Den Topf mit Siebeinsatz mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Den Knödelteig jeweils mit einem Esslöffel Mehl vermengen und die Knödel formen. In den Spinatknödel ein Stück Gorgonzola geben und in den Rote-Bete- Knödel ein Stück Brie geben. Die geformten Knödel in den Siebeinsatz des Topfes geben und in dem heißen Dampf gar ziehen lassen. Die drei Salatsorten waschen und trocken schleudern. Eine Salatschüssel mit der übrigen Knoblauchzehe ausreiben und den Salat hineingeben. Aus dem Olivenöl, dem Essig, einer Prise Salz und Pfeffer eine Marinade anrühren und über den Salat geben. Die Walnusskerne zerbröseln und ebenfalls über den Salat streuen. Den Parmesan reiben und die übrige Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Knödel aus dem Topf nehmen, auf einem Teller anrichten, die zerlassene Butter, den Parmesan und Schnittlauch darüber geben. Den Salat auf einem separaten Teller anrichten und beides zusammen servieren.

Rosi Bauer am 01. Oktober 2012