

Spinat-Knödel, gedünsteter Chicorée, Orangen-Vinaigrette

Für zwei Personen

Für den Spinat-Knödel:

250 g Blattspinat	60 g trockenes Toastbrot	100 g Speckwürfel
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	1 Ei
110 ml Milch	30 g Butter	40 g Parmesan
50 g Mehl	5 g Speisestärke	2 Zweige Oregano
1 Muskatnuss	Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für den Chicorée mit Vinaigrette:

2 Kleine Chicorée	2 Orangen	3 EL Honig
3 EL Weißer Balsamicoessig	3 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

20 g Parmesan	2 EL Kürbiskerne
---------------	------------------

Für den Spinat-Knödel:

Einen Topf mit Wasser zum Sieden bringen.

Toastbrot in Würfel schneiden und Milch erwärmen. Toastbrotwürfel in die Milch geben und ziehen lassen. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in Olivenöl bei mittlerer Hitze glasig dünsten. Den Spinat waschen, dazugeben und zusammenfallen lassen. Danach abkühlen lassen und Saft ausdrücken.

Oregano abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Parmesan reiben. Ei verquirlen und mit der Spinat-Zwiebel Mischung, Mehl, Speisestärke, Oregano und dem Parmesan zum Brot geben.

Knödelmasse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Masse mit den Fingern locker vermengen und zu Knödeln formen. Knödel mindestens 10 Minuten im siedenden Wasser garen.

In einer Pfanne die Butter zerlassen und Speck anbraten. Knödel abtropfen lassen und kurz in der Pfanne mitbraten.

Für den Chicorée mit Vinaigrette:

Orangen abwaschen und die Schale abreiben. Orange halbieren und auspressen. Essig, Öl und Honig mit Orangensaft und-abrieb vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Chicorée putzen und in einer Pfanne leicht andünsten. Mit der Vinaigrette begießen und weiter dünsten.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl rösten.

Das Gericht auf Tellern anrichten, mit Speck, Kürbiskernen und geriebenem Parmesan garnieren, anschließend servieren.

Naila Sänger am 20. März 2019