

Spinat-Knödel mit Pecorino-Schaum, Spinat-Tomaten-Gemüse

Für zwei Personen

Für die Spinat-Knödel:

100 g Babyspinat	50 g glatte Petersilie	100 g Ziegenquark
50 g weiche Butter	40 g Butter	50 g Parmesan
2 Eier	3 Scheiben Toastbrot	1 Knoblauchzehe
100 g Semmelbrösel	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Pecorinoschaum:

1 große weiße Zwiebel	1 Zitrone	2 EL Crème fraîche
2 EL Butter	30 g Pecorino	200 ml Geflügelfond
Cayennepfeffer	Salz	

Für das Spinat-Gemüse:

100 g Babyspinat	1 Lauchzwiebel	6 Cherrytomaten
1 EL Butter		

Für die Garnitur:

50 g Pecorino	50 g Wildkräuter	50 g Blutampfer
---------------	------------------	-----------------

Für die Spinat-Ziegentopfen-Knödel:

Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Spinat und Petersilie mit etwas Knoblauch in der Pfanne kurz dünsten, anschließend fein hacken. Weiche Butter in einem Topf schaumig rühren. Parmesan reiben. Eier trennen. Toastbrot im Mixer fein zerkleinern und mit Butter, Eigelben und Quark vermengen. Spinat, Petersilie und drei Esslöffel Parmesan hinzugeben, vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Wenn nötig etwas Semmelbrösel hinzugeben. Kurz durchziehen lassen.

Teig zu Knödel formen und etwa 12 min. in siedendem Wasser ziehen lassen. Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und langsam erhitzen, bis sie goldbraun ist und ein nussiges Aroma hat. Knödel darin schwenken.

Für den Pecorinoschaum:

Zitrone halbieren und auspressen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne in einem Esslöffel Butter glasig anschwitzen. Geflügelfond hinzugeben und etwas reduzieren lassen. Crème fraîche und Zitronensaft einrühren und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Pecorino reiben. Restliche Butter und drei Esslöffel Pecorino einrühren. Sauce mit dem Pürierstab aufschäumen.

Für das Spinat-Tomaten-Gemüse:

Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden. Cherrytomaten halbieren.

Lauchzwiebelringe in einer Pfanne in Butter anschwitzen, Tomaten und Spinat hinzugeben und kurz weitergaren.

Für die Garnitur:

Pecorino hobeln. Kräuter abbrausen und trockenwedeln.

Gemüse mittig auf Teller verteilen, Spinatknödel daraufsetzen. Schaum angießen und Pecorino darüber geben. Mit Kräutern garnieren.

Lisa Lührs am 12. August 2019