

Parmesan-Knödel mit Kohlrabi-Soße

Für zwei Personen

Für die Parmesanknödel:

50 g Toastbrot	1 Ei	50 g Parmesan
25 g Butter	125 g Magerquark	Muskatnuss
Salz	1 Prise weißer Pfeffer	

Für die Kohlrabisauce:

200 g Kohlrabi	2 Lauchzwiebeln	1 Zitrone, Saft
60 g Butter	50 g Parmesan	30 g Crème-fraîche
Speisestärke	Salz	

Für die Garnitur:

50 g Pinienkerne

Für die Parmesanknödel:

Die Rinde vom Toastbrot entfernen. Toastbrot kleinschneiden und in einem Multizerkleinerer zerbröseln. Butter schmelzen lassen und Parmesan reiben. Ei trennen und Eigelb auffangen. Toastbrot mit Butter, Parmesan, Quark und Eigelb zu einer Masse verrühren. Mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Kurz kühlstellen. Knödel formen und in siedendem Salzwasser 10-15 Minuten ziehen lassen bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser nehmen.

Für die Kohlrabisauce:

Kohlrabi schälen und würfeln. In etwa 500 ml kochendem Salzwasser garen. Abgießen und das Wasser auffangen. Kohlrabi beiseitestellen.

Wasser zurück in den Topf geben und mit Butter, Parmesan, Crème fraîche und einem Spritzer Zitronensaft aufmixen. Mit Speisestärke abbinden und mit Salz würzen. Lauchzwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Zusammen mit Kohlrabi unter Sauce rühren.

Für die Garnitur:

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten. Anschließend fein hacken.

Michael Stapf am 11. Oktober 2023