

Spinatknödel mit Butter, Spinat und Tomaten-Salat

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	Salz	Pfeffer

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	Pfeffer

Für den frittierten Spinat:

50 g Babyspinat	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer
-----------------	------------	---------------

Für die braune Butter:

150 g Butter

Für die Garnitur:

20 g Parmesan

Für die Spinatknödel:

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:

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:

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

Für die braune Butter:

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

Für die Garnitur:

Parmesan grob reiben und über das Gericht streuen.

Ingrid Gether am 04. März 2024