

Südtiroler Canederli mit Speck und Spinat

Für zwei Personen

Für die Canederli:

2 Brötchen, vom Vortag	8 Scheiben Südtiroler Speck	1 Ei
$\frac{1}{2}$ Schalotte	1 Zweig Petersilie	1 EL Mehl
50 ml Schlagsahne	125 ml Gemüsefond	Butter, Salz, Pfeffer

Für die Marinade:

35 g Pinienkerne	25 g Rosinen	125 ml Gemüsefond
2 EL Olivenöl	2 EL Balsamicocreme	Salz, Pfeffer

Für den Spinat:

$\frac{1}{2}$ Bund Blattspinat, frisch

Die Brötchen in fingerdicke Scheiben schneiden und in eine flache Schüssel legen. In einer Pfanne Butter erhitzen. Die Schalotte abziehen, das benötigte Viertel fein würfeln, in die Pfanne geben und glasig schwitzen. Die Petersilie fein hacken und zusammen mit der Butter und der Schalotte über die Brötchenscheiben geben. Das Eiweiß vom Eigelb trennen und das Eigelb anschließend mit der Sahne und dem lauwarmen Wasser verquirlen. Die verquirlte Masse gleichmäßig über die Brötchen verteilen und einige Minuten ziehen lassen. Den Gemüsefond dazugeben. Das Mehl darüber streuen, mit Salz und Pfeffer würzen und alles durchkneten, so dass ein Knödelteig entsteht. Aus dem Teig mit den Händen zwei Knödel formen, diese in einen Topf mit siedendem Wasser geben und circa 15 Minuten gar ziehen lassen. Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Den Gemüsefond, die Rosinen und das Olivenöl hinzugeben, unter Rühren ziehen lassen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Spinat verlesen, waschen und trocken tupfen. Die Semmelknödel aus dem Wasser nehmen, abkühlen lassen, anschließend jeden Knödel in vier Scheiben schneiden und nebeneinander auf ein Brett legen. Die Knödelscheiben mit Marinade bestreichen, anschließend immer abwechselnd eine Scheibe Südtiroler Speck und eine Scheibe Knödel aufeinander legen und Türmchen formen. Mit einer Knödelscheibe abschließen und darauf eine Teelöffel-große Portion Marinade geben. Die Südtiroler Canederli mit Spinat auf Tellern anrichten.

Sophia Kloos am 17. Juni 2014