

Parmesan-Knödel mit Karotten-Kürbis-Ingwer-Gemüse

Für 4 Personen

50 g Parmesan, jung	50 g Parmesan, alt	6 Scheiben Toastbrot
150 g Magerquark	4 Eigelb	90 g Butter
Meersalz	1 Prise Muskatnuss	300 g Muskatkürbis
300 g Bundmöhren mit Grün	4 Schalotten	1 Knoblauchzehe
20 g Ingwer	5 EL Butter	1 TL milder Curry
200 ml Orangensaft	200 ml Karottensaft	1 kleine Zwiebel
1/2 Bund Koriander	1 Bio-Zitrone	

Für die Knödel beide Parmesankäse reiben. Vom Toastbrot die Rinde abschneiden und beiseite stellen. Das Brot mit einem Cutter oder einer Reibe fein zerbröseln. Brotbrösel mit Käse, Quark, Eigelben und weicher Butter in eine Schüssel geben. Mit Salz und einer Prise Muskat würzen und alles gut verkneten. Die Masse mit Frischhaltefolie abdecken und ca. 30 Minuten kalt stellen. Kürbis und Möhren schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Die feinen Möhrengrünblättchen, waschen abtropfen lassen und für die Dekoration zur Seite stellen. Schalotten, Knoblauch und Ingwer schälen, fein würfeln und in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen. Kürbis- und Möhrenscheiben zugeben, kurz mit anbraten und mit Curry bestäuben. Mit Orangen- und Karottensaft ablöschen und bei geringer Hitze langsam die Flüssigkeit etwas einkochen lassen, bis eine sämige Konsistenz entsteht. In der Zwischenzeit aus der Brotmasse Knödel formen und diese in einem Topf mit kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen. Die Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter goldbraun rösten. Die Toastbrotrinde in einem Cutter fein zerbröseln und mit 2 EL Butter zu den Röstzwiebeln geben und die Zwiebelschmelze gut verrühren. Koriander abspülen, trocken schütteln und die Blätter in feine Streifen schneiden. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, etwas Schale abreiben und Saft auspressen. Das Gemüse mit Meersalz, etwas Zitronenschale- und saft abschmecken und den Koriander zugeben. Gemüse in tiefen vorgewärmten Tellern anrichten und die gut abgetropften Knödel aufsetzen. Die Schmelze auf die Knödel verteilen und mit dem Karottengrün garnieren.

Michael Kempf 14. September 2012