

Gefüllte Grießknödel mit Brunnenkresse und Frischkäse

Für 4 Personen

Für die Knödel:

375 ml Milch	50 g Butter	Salz
Pfeffer	1 Prise Muskat	150 g Polentagrieß
40 g Parmesan	1 Eigelb	1 Bund Brunnenkresse
150 g Frischkäse		

Für die Sauce:

100 g Babyspinat	2 Schalotten	2 EL Butter
1 Bio-Zitrone	150 ml Gemüsebrühe	150 g Sahne
Salz	Pfeffer	

Für die Panade:

2 Eier (KI. M)	3 EL Mehl	4 EL Maisgrieß
800 g Frittierfett		

In einem Topf für die Knödel Milch mit Butter, Salz, Pfeffer und Muskat kurz aufkochen. Dann mit dem Schneebesen den Maisgrieß glatt unterrühren. Bei kleiner Hitze 5 Minuten quellen lassen, dabei gelegentlich mit dem Holzlöffel umrühren. Den Parmesan fein reiben.

Die Grießmasse in eine Schüssel umfüllen und nacheinander Eigelb und geriebenen Käse unter die Grießmasse rühren. Die Masse abdecken und ca. 2 Stunden abkühlen lassen.

Für die Füllung der Knödel die Brunnenkresse abbrausen, trockenschütteln und die Blätter vom Stiel abnehmen. Wenige Blätter für die Deko zur Seite legen. Die restlichen Blätter sehr fein schneiden.

Den Frischkäse glattrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und die fein geschnittene Brunnenkresse unterrühren, kaltstellen.

Für die Sauce Spinat gut waschen und abtropfen lassen.

Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden.

Die abgekühlte Grießmasse in 8 Portionen teilen und zu Kugeln formen. Die Kugeln flach drücken und mittig mit je 1 TL Frischkäsemasse belegen. Die Knödelmasse mit angefeuchteten Händen vorsichtig um den Frischkäse legen und zu Kugeln formen.

Für die Knödel-Panierung die Eier in einem tiefen Teller verquirlen.

Mehl und Grieß jeweils in einen tiefen Teller geben.

Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen. Das Frittierfett in einem hohen Topf erhitzen. Die Knödel nacheinander in Mehl, verquirltem Ei und Grieß wenden, dabei den Grieß leicht andrücken. Die panierten Knödel in 2 Portionen im heißen Frittierfett ca. 5 Minuten goldgelb knusprig ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier das Fett abtropfen lassen, die Knödel in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen warmhalten.

Für die Sauce die Butter in einem Topf schmelzen. Schalotten zugeben und glasig andünsten.

Den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen.

Dann die Gemüsebrühe angießen und auf ca. die Hälfte einkochen.

Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

Den Zitronenabrieb und Saft dazugeben zum Spinat geben und umrühren.

Die Sahne zugeben und die Sauce ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Anrichten die Spinatsauce auf den Teller geben, die Knödel darauf geben und mit den Blättern der Brunnenkresse dekorieren.

Sören Anders am 01. April 2022