

Topfen-Pflanzerl mit Spinat-Nussbutter-Creme und Spargel

Für zwei Personen

Für die Pflanzerl:

80 g getrock. Weißbrotwürfel	250 g Quark	1 Ei
2 TL Butter	1 TL Chilisaucе	3 Zweige Liebstöckel
1 Msp. Backpulver	1 Prise Zucker	geröst., gem. Korianderkörner
Muskatnuss	Pflanzenöl	Salz

Für die Spinatcreme:

100 g frischen Blattspinat	30 g mehligk. Kartoffeln	2 Knoblauchzehen
60 g Butter	100 ml Gemüsefond	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	Muskatnuss	Salz

Für den Spargel:

500 g weißer Spargel	8 Radieschen	2 TL Butter
2 EL Ahornsirup	100 ml trockener Riesling	2-3 EL Apfelessig
Pflanzenöl, Zucker, Salz		

Für die Garnitur: 2 Blätter Spinat

Für die Pflanzerl: Den Backofen auf 160 Grad Ober-/ Unterhitze vorheizen.

Muskatnuss reiben, 1 Msp. auffangen. Quark mit Ei und Backpulver mixen, kräftig mit Salz, Muskat, Koriander, Zucker, Chilisaucе abschmecken und über das Knödelbrot geben. Die Masse ziehen lassen. Liebstöckel abrausen, trockenwedeln, fein schneiden.

Liebstöckel in die Knödel-Quarkmasse einarbeiten und abschmecken; vier große Pflanzerl formen und in einer beschichteten Pfanne in Öl langsam beidseitig anbraten. Sobald sie Farbe angenommen haben, Butter zugeben und 18 Minuten fertig garen.

Für die Spinatcreme: Kartoffeln schälen, in Scheiben schneiden und diese halbieren. Eine Knoblauchzehe abziehen und hacken. Die andere Knoblauchzehe andrücken. Kartoffeln mit gehacktem Knoblauch in dem Gemüsefond weichkochen. Rosmarin und Thymian abrausen und trockenwedeln.

Butter in einen Topf geben und zerlassen. Angedrückte Knoblauchzehe, Rosmarin und Thymian hinzugeben und eine Nussbutter herstellen. Vor der Weiterverarbeitung die flüssige Butter durch ein Sieb passieren.

Spinat putzen und in die heiße Kartoffelbrühe einrühren, einmal aufkochen lassen, in einen Mixer geben und fein pürieren. Nussbutter untermixen und mit Muskatnuss und Salz abschmecken.

Für den Spargel: Für den marinierten Spargel den Spargel schälen, Enden ca. 1-2 cm abschneiden und die drei dicksten Stangen mit dem Spargelschäler in dünne, lange Spargelscheiben schälen und beiseitelegen. Die Hälfte der Radieschen waschen, trockentupfen, in dünne Scheiben schneiden, zu den Spargelscheiben legen und mit Salz, Zucker und Essig süßsauer marinieren.

Für den gebratenen Spargel restlichen Spargel der Länge nach vierteln, dann in Stifte halbieren und mit Salz und Zucker im Verhältnis 2:1 marinieren. Restliche Radieschen je nach Größe halbieren oder vierteln.

Spargelstifte mit wenig Öl in einer Pfanne goldbraun anbraten. Sobald sie Farbe angenommen haben, Butter und Radieschenecken zugeben und ca. 2-3 Minuten mitbraten. Alles mit Weißwein ablöschen und den Ahornsirup zugeben.

Für die Garnitur: Spinatblätter putzen und Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ralf Zacherl am 13. Mai 2020