

Spinat-Klößchen mit Parmesan-Soße und Garnelen

Für 4 Portionen

Klöße:

500 g festk. Kartoffeln	Salz, Pfeffer	Muskatnuss
1 Eigelb	70-90 g Mehl	100 g junger Blattspinat
50 g geriebener Parmesan		

Kokos-Parmesan-Soße:

2 Stangen Zitronengras	30 g frischer Ingwer	1 rote Pfefferschote
400 ml Kokosmilch	150 ml Hühnerbrühe	1 Limette
Salz, Pfeffer	50 g geriebener Parmesan	

Klöße:

Kartoffeln waschen, trocknen und rundherum mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im heißen Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf dem Rost auf der mittleren Schiene 1 Stunde garen. Kartoffeln kurz abkühlen lassen, pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Eigelb und Mehl dazugeben und schnell mit einem Kochlöffel vermischen, bis alle Zutaten gut verbunden sind.

Spinat verlesen, waschen und in einem Topf mit kochendem Salzwasser 10 Sekunden blanchieren. Abgießen, sehr kalt abschrecken und abtropfen lassen. Mit den Händen kräftig ausdrücken und fein hacken.

Spinat und Käse unter den Kartoffelteig mischen. Zu länglichen Klößchen (wie Gnocchi) formen und eventuell mit einer Gabel Rillen eindrücken.

Reichlich Salzwasser in einem weiten Topf aufkochen. Sofort die Hitze reduzieren und die Klößchen in das heiße Wasser gleiten lassen. Bei milder Hitze circa 3-5 Minuten garen, bis sie an der Oberfläche schwimmen. Mit einer Schaumkelle aus dem Wasser heben, kurz abtropfen lassen und sofort mit der Kokos- Parmesan-Soße und den gebratenen Garnelen servieren.

Mit etwas Basilikum garnieren.

Kokos-Parmesan-Soße:

Zitronengras-Stangen quer halbieren und am besten mit einem Stieltopf aufschlagen. Ingwer schälen und in dünne Scheiben schneiden. Pfefferschote in grobe Stücke schneiden. Alles mit Kokosmilch und Hühnerbrühe in einem Topf aufkochen und bei mittlerer Hitze circa 10 Minuten offen köcheln lassen.

Zitronengras, einen Teil vom Chili und Ingwer mit einer Schaumkelle aus der Kokossoße nehmen. Die Soße mit Limettensaft und Salz würzen und mit einem Schneidstab schaumig pürieren.

Kurz vor dem Servieren den Parmesan dazugeben. Mit Pfeffer würzen und erneut mit dem Schneidstab schaumig pürieren.

Tim Mälzer am 30. Juni 2019