

Graukasknödel mit Speck, Roter Bete, Schnittlauch-Butter

Für 4 Personen

1 kg Rote Bete	Salz, Pfeffer	2 TL Kümmel
50 g Schnittlauch	300 g Weißbrot vom Vortag	150 ml Milch
1 Prise Muskat	1 große Zwiebel	80 g Räucherspeck
120 g Butter	130 g Tiroler Graukäse	4 Eier
60 g Mehl	100 ml Rotweinessig	100 ml Geflügelfond
3 EL Olivenöl	Zucker	

Rote Bete ungeschält in einem Topf mit Salz und Kümmel gewürzten Wasser weich kochen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Für die Knödel das Weißbrot in kleine Würfel schneiden. Die Milch aufkochen, mit Salz, Pfeffer sowie Muskat würzen und über den Brotwürfeln verteilen. Zwiebel schälen und fein schneiden. Speck fein würfeln. Zwiebel und Speck einer Pfanne mit 2 EL Butter anschwitzen, dann über das eingeweichte Brot geben. Graukäse klein schneiden. Die Mehl, Eier und den Käse ebenfalls zugeben und alles gut vermischen. Aus der Masse Knödel formen und diese im siedenden, nicht kochenden Salzwasser gar ziehen lassen. In einem Topf Rotweinessig und Geflügelfond um die Hälfte einkochen. Die gekochte Rote Bete schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Mit Olivenöl und dem eingekochten Essig-Fond übergießen und mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken. Restliche Butter in einem Topf schmelzen lassen, Schnittlauch zugeben und mit Salz sowie Muskat abschmecken. Zum Anrichten Rote Bete mittig in tiefe Teller geben, Graukasknödel darauf setzen und die Schnittlauchbutter großzügig darüber verteilen.

Frank Buchholz am 10. März 2014