

Dreierlei Knödel mit Tomaten-Kürbis-Ragout

Für zwei Personen

Für den Pilzknödel:

1 Scheibe altback. Weißbrot	100 g braune Champignons	1 EL getrocknete Pilze
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Knoblauchzehe	1 Ei
50 ml Milch	1 EL Butter	100 g Mehl
50 g Semmelbrösel	1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Spinatknödel:

150 g Blattspinat	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
1 Sch. altback. Weißbrot	1 Ei	30 g Quark
50 ml Milch	20 g Parmesan	100 g Mehl
50 g Semmelbrösel	1 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für den Rote-Bete-Knödel:

1 Scheibe altback. Weißbrot	1 Knolle vorgek. Rote Bete	2 cm Meerrettich
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Zitrone	1 Ei
100 g Mehl	1 EL Butter	50 g Semmelbrösel
Salz	Pfeffer	

Für das Ragout:

200 g Hokkaido-Kürbis	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
4 EL Tomatenmark	100 ml Gemüsefond	4 EL Balsamicoessig
2 EL Olivenöl	1 Zweig Thymian	1 Zweig Oregano
1 Zweig Salbei	$\frac{1}{2}$ TL Cayennepfeffer	1 TL Zucker
Salz	Pfeffer	

Zum Anrichten:

3 Zweige Rucola	3 EL Mandelblättchen	10 g Parmesan
4 EL Butter	1 Zweig Thymian	

Für den Pilzknödel:

Die getrockneten Pilze in Wasser einweichen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und jeweils die Hälfte hacken. Frische Pilze putzen und fein hacken. Zwiebeln, Knoblauch und Champignons in einer Pfanne mit Butter andünsten.

Brot würfeln und mit Milch begießen. Ei und die eingeweichten Pilze mit dem dazugehörigen Wasser hinzufügen. Die gebratenen Zwiebeln hier ebenfalls dazugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Mehl und Semmelbrösel hinzufügen und zu einem weichen, formbaren Teig kneten.

Daraus kleine Knödel formen und in Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Für den Spinatknödel:

Brot klein schneiden. Mit Milch und Ei vermischen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in Butter anschwitzen. Spinat grob hacken und kurz darin anbraten.

Spinat anschließend mit 5 EL geriebenem Parmesan, Quark, Salz und Pfeffer vermengen. Mehl und Semmelbrösel hinzufügen. Kleine Knödel daraus formen und in Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Für den Rote-Bete-Knödel:

Zwiebel abziehen, würfeln und in Butter andünsten.

Brot würfeln. $\frac{3}{4}$ der Rote-Bete-Knolle pürieren und über das gewürfelte Brot geben. Verrühren und kurz ziehen lassen.

Rest der Rote Bete in Stückchen schneiden und mit Ei vermengen. 3 EL Meerrettich und 1 EL

Zitrone reiben und zugeben. Mit Rote-Bete-Brot-Mischung und Zwiebeln vermengen. Mit Mehl und Semmelbröseln binden.

Masse mit Salz und Pfeffer würzen und zu kleinen Bällchen formen. In Salzwasser ca. 10 Minuten kochen.

Für das Tomaten-Kürbis-Ragout:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Mit Tomatenmark in Öl anschwitzen. Kürbis würfeln. Thymian, Oregano und Salbei abrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Kräuter und Kürbis in die Pfanne mitgeben. Mit Balsamicoessig, Cayennepfeffer, Zucker, Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Mit Fond ablöschen und 20 Minuten köcheln lassen. 10 Minuten vor Schluss Kirschtomaten häuten, würfeln und hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer erneut abschmecken.

Zum Anrichten:

Je einen Knödel in heißer Butter schwenken. Knödel rausholen und die Mandelblättchen in der Pfanne rösten. Thymian abrausen, trockenwedeln und abzupfen. Parmesan reiben. Rucola abrausen und trocknen.

Knödel auf dem Tomaten-Kürbis-Ragout anrichten. Parmesan, Mandelblättchen und Thymian darüber streuen, mit Rucola garnieren und servieren.

Jasmin Fuchs am 07. Oktober 2020