

Rote-Bete-Knödel mit brauner Butter, Karotten-Salat

Für zwei Personen

Für die Knödel:

60 g Weißbrotscheiben	50 g gek., Rote Bete	30 g Zwiebel
1 Ei	25 g Quark	25 ml Milch
100 g Butter	1 Zweig Koriander	1 Zweig Salbei
1 Zweig Kümmel	1 EL Mehl	Salz

Für den Karottensalat:

6 Karotten	2 Orangen	$\frac{1}{2}$ Zitrone
1 EL Honig	2 EL neutrales Öl	

Für die Garnitur:

50 g Parmesan	2 Rosmarinzweige	Semmelbrösel
---------------	------------------	--------------

Für die Knödel:

Die Weißbrotscheiben mit dem Mehl vermengen und etwas salzen.

Zwiebel schälen und 30 g fein hacken. Zwiebeln in etwas Butter dünsten und über das Brot geben.

Rote Bete in Stücke schneiden und mit dem Ei im Mixer pürieren.

Kräuter abbrausen, trockenwedeln und jeweils 1 TL fein hacken. Quark, Milch und gehackte Kräuter mit der Rote Bete Masse vermischen und zum Brot geben. Alles zu einer Masse vermengen und 15 Minuten rasten lassen.

Knödel formen und in Salzwasser 10 Minuten kochen lassen.

Für die braune Butter die restliche Butter erhitzen und bräunen.

Für den Karottensalat:

Karotten schälen und grob reiben. Zitronenzesten von der Schale abreißen und anschließend den Saft einer Zitronenhälfte und beiden Orangen auspressen. Karotten mit Honig, Orangen- und Zitronensaft vermengen.

Öl dazugeben und ziehen lassen. Mit Zitronenzesten garnieren.

Für die Garnitur:

Parmesan reiben. Einen Teil für die Garnitur aufheben und den Rest mit gehacktem Rosmarin vermengen und auf einem Backblech in einem Anrichtering verteilen. Für 5 Minuten im Ofen bei 180 Grad Umluft zu einem Chip ausbacken.

Knödel auf Tellern anrichten und mit Semmelbrösel garnieren. Mit brauner Butter begießen und geriebenem Parmesan bestreuen. Mit einem Rosmarinzweig und dem Chip garnieren, anschließend servieren.

Simon Schönauer am 24. Juni 2021