

Spinat-Nocken, Chili-Butter, Rote Bete, Crème-fraîche

Für zwei Personen

Für die Spinat-Käse-Nocken:

500 g Blattspinat	2 Weizenbrötchen	1 Schalotte
2 Knoblauchzehen	1 Zitrone, Abrieb	2 Eier
70 g Sbrinz	50 g Frischkäse	1 EL Butter
100 ml Milch	6 EL Mehl	½ Bund Schnittlauch
½ Bund Petersilie	2 Zweige Thymian	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die gedünstete Rote Bete:

400 g vorgek. Rote Bete	1 Schalotte	1 EL dunkler Balsamico
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Chili-Butter:

Zitrone, s.o.	150 g Butter	1 rote Chilischote
Salz	Pfeffer	

Für die Zitronen-Crème-fraîche:

200 g Crème-fraîche	3 EL saure Sahne	2 Zitronen, Saft, Abrieb
1 TL rote Pfefferbeeren	Salz	Pfeffer

Für die Spinat-Käse-Nocken:

Die Brötchen in Würfel schneiden. Milch erwärmen und über Brötchenwürfel gießen. Einweichen lassen. Dann gut ausdrücken und in eine Schüssel geben. Spinat waschen, trockenschleudern und grob hacken. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein hacken. In einer Pfanne mit Butter andünsten und den Spinat hinzugeben. Dünsten bis er zusammengefallen ist, etwas auskühlen lassen und dann mit in die Schüssel zum Brot geben. Mit Salz und Pfeffer, geriebener Muskatnuss und Zitronenabrieb würzen. Restliche Zitrone für Chili-Butter aufheben.

Teig ggf. mit Mehl soweit festigen, damit er formbar ist. Nocken mit zwei Esslöffeln abstechen und in siedendem Salzwasser 10 Minuten ziehen lassen.

Nocken kurz in einem Sieb abtropfen lassen und vor dem Anrichten für 2 Minuten in der heißen Chili-Butter schwenken.

Für die gedünstete Rote Bete:

Rote Bete in dünne Scheiben schneiden. Schalotte abziehen und würfeln.

In einer Pfanne mit Öl glasig werden lassen, dann Rote Bete dazugeben und mit andünsten. Mit Balsamico ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Für die Chili-Butter:

Zitrone (s.o.) weiter abreiben und Saft auspressen. Butter in einer Pfanne erhitzen und mit Abrieb und Saft, Salz und Pfeffer würzen. Leicht braun werden lassen. Chili halbieren, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Je nach gewünschtem Schärfegrad mit in die Butter geben.

Für die Zitronen-Crème-fraîche:

Zitronen heiß abwaschen und Schale abreiben. Saft einer Zitrone auspressen. Crème fraîche und saure Sahne miteinander vermengen, Zitronenabrieb und gemörserte rote Pfefferbeeren unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken.

Rita Mieth am 22. Mai 2024