

Spinat-Laugenknödel, Panko, Pilz-Rahm. Radieschen

Für zwei Personen

Für die Knödel:

300 g Laugenbrötchen	70 g Blattspinat	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	1 Ei	70 g Parmesan
100 ml Milch	Butter	Panko
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für den Pankocrunch:

50 g Panko	25 g Butter	Salz
------------	-------------	------

Für den Pilzrahm:

300 g Champignons	$\frac{1}{2}$ Bund Radieschen	1 Schalotte
1 Knoblauchzehe	150 ml Sahne	25 g Butter
75 ml trockener Weißwein	$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Rapsöl, Salz, Pfeffer

Für die Radieschen:

50 g Radieschen	1 EL Apfelessig	1 TL flüssiger Honig
Salz		

Für die Garnitur:

Radieschensprossen	essbare Blüten
--------------------	----------------

Für die Knödel: Den Blattspinat im kochenden Salzwasser blanchieren. Anschließend abschrecken, ausdrücken und klein schneiden. Milch in einem Topf erwärmen. Laugengebäck in kleine Würfel schneiden und mit erwärmter Milch übergießen, nach und nach dazu gießen, evtl. etwas mehr oder weniger. Masse zusammen mit dem Ei, Salz, Pfeffer und etwas Muskat vermengen und quellen lassen. Knoblauch und Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Parmesan reiben. Blattspinat, Parmesan, Knoblauch und Schalotten zur Knödelmasse hinzugeben.

Alles vermengen und nach Bedarf Pankomehl für die Bindung ergänzen.

Mit angefeuchteten Händen aus der Masse Knödel formen. In leicht kochendem Salzwasser für ca. 8 Minuten ziehen lassen. Anschließend etwas abkühlen lassen und in Butter schwenken.

Für den Pankocrunch: Butter in einer Pfanne auslassen und Pankomehl darin goldbraun rösten. Mit etwas Salz würzen.

Für den Pilzrahm: Champignons putzen und in Viertel schneiden. Radieschen waschen, trockentupfen und ebenfalls in Viertel schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Pilze in etwas Öl und Butter anbraten, Schalotte, Knoblauch und Radieschen etwas später hinzugeben. Wenn das Gemüse angeröstet ist mit Weißwein ablöschen.

Kurz reduzieren lassen. Mit Sahne auffüllen und nochmals kurz köcheln lassen. Schnittlauch waschen, trockenwedeln, in feine Röllchen schneiden und zu den Pilzen geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Radieschen: Radieschen waschen, trockentupfen und in feine Scheiben schneiden.

Anschließend in eine Schale geben und salzen. Mit Apfelessig und Honig vermengen und bis zum Servieren ziehen lassen.

Für die Garnitur: Gericht mit Sprossen und Erbsen garnieren.

Annelie Posselt am 24. Juni 2024