

# Käseknödel, Spinatknödel, Rote-Bete-Knödel, Pilze

## Für zwei Personen

### Für die Knödel-Grundmasse:

150 g Knödelbrot	1 Zwiebel	2 Eier
50 ml Vollmilch	Butter, Olivenöl	Salz, Pfeffer

### Für die Spinatknödel:

50 g TK-Spinat	150 g frischer Blattspinat	2 Knoblauchzehen
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

### Für die Rote-Bete-Knödel:

1 vorgeg. Rote Bete, 50 g	1 Zitrone, Abrieb	$\frac{1}{2}$ TL Korianderpulver
$\frac{1}{2}$ TL getrockneter Salbei	$\frac{1}{2}$ TL Kümmelpulver	Salz, Pfeffer

### Für die Käseknödel:

50 g Bergkäse	20 g Blauschimmelkäse
---------------	-----------------------

### Für die Knödel:

100 g Semmelbrösel	Salz
--------------------	------

### Für die Waldpilze:

100 g Waldpilze	25 g getrock. Steinpilze	50 g Cocktailtomaten
1 Stange Frühlingszwiebel	30 g Himbeeren	30 g Blaubeeren
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	Butter	30 ml dunkler Balsamicoessig
Olivenöl	10 g Rohrzucker	Salz, Pfeffer

### Für den Parmesan-Schaum:

100 g Parmesan	300 ml Sahne	Salz
----------------	--------------	------

### Für die Nussbutter:

50 g Butter	30 g Pinienkerne	Salz
-------------	------------------	------

### Für die Knödel-Grundmasse:

Die Zwiebel abziehen, fein hacken und in etwas Olivenöl leicht angehen lassen. Knödelbrot und Eier vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Dann die Zwiebel beimengen. Milch in der Pfanne von der Zwiebel leicht erwärmen und auch zur Grundmasse geben. Alles vermengen und gründlich kneten.

### Für die Spinatknödel:

Knoblauch abziehen. TK-Spinat und den frischen Spinat mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und Muskatnuss vermengen und im Mixer fein pürieren.

### Für die Rote-Bete-Knödel:

Rote Bete fein reiben, mit Salz, Pfeffer, Koriander, Salbei, Kümmel und Zitronenabrieb vermengen und ebenfalls fein pürieren.

### Für die Käseknödel:

Bergkäse und den Blauschimmelkäse reiben.

### Für die Knödel:

In einen Knödel Käse einarbeiten, in einen weiteren die Rote-Bete-Masse und in den letzten die Spinatmasse. Knödel formen und die Konsistenz der Knödel mit Semmelbrösel steuern. Dann die Knödel in Salzwasser köcheln lassen bis sie gar sind. Nach etwa 10 Minuten aus dem Wasser nehmen und ausdampfen lassen. Vor dem Servieren erneut ins Wasser geben, um sie heiß servieren zu können.

### Für die Waldpilze:

Getrocknete Steinpilze in etwas Wasser geben und ca. 10 Minuten quellen lassen. Frischen Pilze putzen und in etwas Butter und Olivenöl angehen lassen.

Frühlingszwiebel putzen und in Ringe schneiden. Cocktailtomaten am Strunk Ende einschneiden und beides ebenfalls in die Pfanne geben.

Alles kräftig anbraten und mit etwas Rohrzucker karamellisieren. Dann mit Balsamicoessig ablöschen. Steinpilzwasser aufgießen und stark einreduzieren lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Schnittlauch in feine Ringe schneiden und als Garnitur verwenden. Himbeeren und Blaubeeren zum Ausgarnieren verwenden.

**Für den Parmesan-Schaum:**

Parmesan reiben. Sahne in einem Topf aufkochen, den Parmesan einrühren und in der Sahne auflösen. Gut salzen. Dann alles gründlich kalt rühren und in einen Sahnespender füllen. Unbedingt zwei Kapseln verwenden und guten Druck in der Flasche erzeugen. Schaum dann auf dem Teller aufspritzen und die Knödel darauf anrichten.

**Für die Nussbutter:**

Butter bei mittlerer Hitze aufschäumen und die Pinienkerne darin goldbraun rösten. Etwas salzen und zum Schluss über die Knödel gießen.

Hannes Brandacher am 28. Oktober 2024