

Rote-Bete-Knödel, Gorgonzola, Nussbutter, Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Rote-Bete-Knödel:

150 g vorgek. Rote Bete	200 g Ciabatta vom Vortag	1 Ei
50 g pikanter Gorgonzola	15 g Parmesan	50 g Ricotta
Butter	30 g Haselnüsse	50 g Paniermehl
25 g Mehl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Nussbutter:

100 g Butter

Für den Feldsalat:

80 g Feldsalat	1 saurer Apfel	30 g Butter
3 EL Himbeeressig	2 TL Ahornsirup	3 EL Rapsöl
50 g Haselnüsse	1 EL Zucker	Salz, Pfeffer

Für die Rote-Bete-Knödel:

Die Rote Bete pürieren. Durch ein Passiertuch geben und den Saft abtropfen lassen. Beim Ciabatta die Rinde abschneiden und kleinschneiden. Brot und Bete mit einem Stabmixer pürieren.

Parmesan reiben. Ei, Parmesan, Ricotta und Mehl untermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Alles gut miteinander verkneten. Auf einer bemehlten Unterlage eine Rolle formen und diese in Walnuss große Stücke schneiden. Gorgonzola in Würfel schneiden.

Kleine Kugeln aus der Masse formen und mit Gorgonzolawürfeln füllen.

Knödel in kochendem Salzwasser aufkochen und ziehen lassen bis sie oben schwimmen.

Knödel aus dem Wasser nehmen und in einer Pfanne in Butter schwenken. Zum Schluss die Haselnüsse grob hacken und dazugeben.

Für die Nussbutter:

Butter in einem Topf bei kleiner Hitze solange köcheln lassen, bis sich die Molke trennt und diese zu schäumen beginnt. Die Butter sollte leicht bräunen, aber nicht verbrennen. Vor dem Servieren durch ein feines Sieb geben.

Für den Feldsalat:

Feldsalat putzen, gründlich waschen und trockenschleudern.

Apfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden.

Apfelwürfel in etwas Butter schwenken und mit Zucker karamellisieren.

Haselnüsse in einer Pfanne rösten.

Öl, Himbeeressig und Ahornsirup miteinander verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Feldsalat kurz vor dem Servieren mit Dressing, Haselnüssen und Apfel vermengen.

Birgit Metzger am 29. Januar 2025