

Kaspressknödel, Brombeermarmelade, gepickelte Bete

Für zwei Personen

Kaspressknödel:	250 g geschn. Knödelbrot	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
2 Eier	50 g Bergkäse, 12 Monate	30 g Appenzeller, 6 Monate
20 g cremiger Tilsiter	30 g Butter	Butterschmalz
250 ml Milch	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	4 EL Semmelbrösel
Muskatnuss	Salz	Pfeffer
Gepickelte Bete:	100 g Rote Bete	100 g Gelbe Bete
80 ml Apfelessig	2 EL flüssiger Honig	$\frac{1}{2}$ TL Senfsamen
1 kleines Lorbeerblatt	1 Prise Fenchelsamen	2 Wacholderbeeren
$\frac{1}{2}$ TL Salz	3-4 Pfefferkörner	
Salat:	100 g Salatmix	2 kleine Snackgurken
1 Zitrone, Saft, Abrieb	100 ml Buttermilch	1 TL Dijonsenf
1 TL Honig	2 EL Olivenöl	1 TL Kürbiskernöl
Salz, Pfeffer		
Brombeermarmelade:	100 g TK-Brombeeren	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
40 g Zucker		
Für die Garnitur:	50 g geröstete Kürbiskerne	2 TL Rote-Bete-Sprossen

Für die Kaspressknödel: Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter dünsten. Milch dazu geben und erwärmen. Mit $\frac{1}{4}$ TL geriebener Muskatnuss, Salz und Pfeffer abschmecken und über das Knödelbrot gießen. Alles grob miteinander vermengen und 10 Minuten ziehen lassen.

Käse und Schnittlauch fein würfeln bzw. hacken.

Eier, klein gewürfelten Käse und 2 EL fein geschnittenen Schnittlauch unterkneten. Falls die Masse zu feucht ist, etwas Semmelbrösel zugeben. Flache Patties formen und in Semmelbröseln wälzen.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Knödel bei mittlerer Hitze für 10 Minuten goldbraun ausbacken, dabei einmal wenden. Im Anschluss mit einer runden Ausstechform ausstechen.

Für die gepickelte Bete: Beten fein würfeln und 5 Minuten in Wasser kochen. Durch ein Sieb geben und abtropfen lassen. 100 ml Wasser, Essig, Honig, Salz, Senfsamen, Lorbeerblatt, Pfefferkörner, Fenchelsamen und leicht angedrückte Wacholderbeeren in einem kleinen Topf aufkochen. Bete in den heißen Sud geben, etwas weiterkochen lassen und anschließend beiseitestellen.

Für den Salat: Zitronensaft auspressen und Schale abreiben. Zitronensaft und den Abrieb gemeinsam mit Buttermilch, Dijonsenf, Honig, Olivenöl und Kürbiskernöl mit dem Stabmixer verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mangold grob zupfen. Snackgurke in feine Scheiben schneiden. Salat-Mix mit der Gurke vermengen und das Dressing über den Salat geben.

Für die Brombeermarmelade: Brombeeren mit 3-4 EL Wasser aufkochen und Zucker und Zitronensaft hinzufügen. Brombeeren leicht zerdrücken und 5 Minuten köcheln lassen. Anschließend abkühlen lassen.

Für die Garnitur: Kaspressknödel auf jeweils auf einem Teller anrichten, die Brombeermarmelade und Sprossen darauf platzieren. Bete auf dem Salat platzieren und mit Kürbiskernen bestreuen.

Stefanie Röger am 26. Mai 2025