

Spinatknödel, Petersilienschaum, Pilze

Für zwei Personen

Für die Knödel:

150 g Blattspinat	2,5 altbackene Brötchen	1 Schalotte
20 g Butter	100 ml Haferdrink	1 L Gemüfefond
Olivenöl	30 g Mehl	1 EL Speisestärke
1 Bund Petersilie	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Petersilienschaum:

2 Schalotten	1 Knoblauchzehe	50 g Butter
200 ml Sahne	200 ml Gemüfefond	100 ml weißer Portwein
1 EL Olivenöl	$\frac{1}{2}$ TL Speisestärke	1 Bund Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für die Pilze:

200g Pfifferlinge	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
$\frac{1}{4}$ Zitrone, Abrieb, Saft	Olivenöl	1 Zweig Zitronenthymian
Salz	Pfeffer	

Für die Knödel:

Den Blattspinat waschen und gut trocknen. Haferdrink erhitzen. Brötchen würfeln und Haferdrink darüber geben.

Schalotte abziehen, würfeln und in Öl anschwitzen. Spinat zugeben.

Petersilie hacken. Angebratenen Spinat aus der Pfanne nehmen und hacken.

Spinat, Petersilie, Schalotte, Mehl, Stärke, Salz, Pfeffer und Muskat zu den Brötchen hinzufügen und alles gut vermengen. Aus der Masse Knödel formen.

Gemüfefond zum Kochen bringen. Knödel in siedendes Wasser geben.

Herausnehmen, wenn sie an die Oberfläche schwimmen.

Für den Petersilienschaum:

Schalotte und Knoblauch abziehen und würfeln. In Olivenöl anschwitzen.

Mit weißem Portwein ablöschen. Fond und Sahne hinzugeben und alles auf Hälfte sämig einkochen lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Zur Sauce geben und fein pürieren. Butter würfeln und einmischen. Mit in Wasser angerührter Speisestärke binden, dann salzen. Sauce in eine Sahnesiphon füllen, verschließen, eine Patrone eindrehen und den Petersilienschaum großzügig aufsprühen.

Für die Pilze:

Schalotte und Knoblauch abziehen und würfeln. In Olivenöl anschwitzen.

Pfifferlinge putzen und mitanbraten. Zitronenthymian und Zitronenschale zugeben. Zum Schluss mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Um ein Verbrennen zu vermeiden, sollte man erst die Pilze anbraten und später die Zwiebeln und den Knoblauch hinzugeben.

Emelie Lenze am 27. August 2025