

Spinatknödel, Ziegenkäse-Creme, Thymian-Butter

Für zwei Personen

Für die Knödel:	120 g Blattspinat	1 kleine Schalotte
100 g altbackenes Weißbrot	1 Ei	30 g Bergkäse
50 g Butterkäse	1 EL Butter	50-60 ml Milch
1 EL Mehl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer
Für die Creme:	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft	50 g Ziegenfrischkäse
70-80 ml Sahne	1 TL Butter	Muskatnuss, Salz
Für die Butter:	40g Butter	1 Zweig Thymian
Für den Spinat:	4-6 Spinatblätter	1 TL Rapsöl
Öl	$\frac{1}{2}$ TL Maisstärke	$\frac{1}{2}$ TL Mehl
1 Prise Salz	1-2 TL Wasser	
Für die Tomaten:	6-8 kl.Cherry-Tomaten	1 TL Butter
1 TL Honig	weißer Balsamico	1 Prise Salz

Für die Knödel: Das Weißbrot ggf. von der Rinde befreien, würfeln und in eine Schüssel geben.

Spinat waschen, 1 Minute blanchieren, kalt abschrecken und gut ausdrücken. Dann fein hacken oder pürieren.

Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Spinat zugeben und kurz mit anschwitzen. Dann die Spinatmasse zum Brot geben. Milch erwärmen. Ei verquirlen. Beides über das Brot geben.

Bergkäse reiben. Käse, Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat zur Brotmasse geben, alles gut vermengen und 10 Minuten ziehen lassen.

Butterkäse in kleine Stücke schneiden.

Mit nassen Händen vier kleine Knödel formen, dabei jeweils in die Mitte ein Stück Butterkäse einarbeiten. In leicht siedendem Salzwasser 15 Minuten gar ziehen lassen.

Für die Creme: Sahne erhitzen, dabei nicht kochen lassen. Käse zugeben und schmelzen lassen. Butter und Zitronensaft einrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Optional mit Stabmixer kurz aufschäumen. Warm halten.

Für die Butter: Butter in kleiner Pfanne schmelzen und langsam bräunen lassen.

Thymian mitrösten es soll nussig duften, aber nicht zu dunkel werden.

Vom Herd nehmen und durch feines Sieb gießen.

Für den Spinat: Spinatblätter waschen und gut trocknen.

Aus Mehl, Stärke, Öl und 1-2 TL Wasser einen dünnen Backteig rühren.

Blätter durchziehen und in heißem Öl (160-170°C) knusprig frittieren.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen.

Für die Tomaten: Tomaten halbieren oder je nach Größe ganz lassen. In Butter bei mittlerer Hitze kurz anschwitzen. Honig zugeben und kurz karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen. Maximal 2-3 Minuten glasieren, dann vom Herd nehmen. Leicht salzen.

Christoph Auer am 10. September 2025