

Gruyère-Knödel mit Blattspinat und krossem Speck

Für zwei Personen

Für die Käseknödel:

100 g Gruyère	150 g Brötchen	2 Zwiebeln
2 Eier	100 ml Milch	1 TL Thymian
Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Zucker
5 EL Olivenöl	500 ml Gemüsefond	Salz, Pfeffer

Für den Blattspinat:

750 g Blattspinat	1 Orange	$\frac{1}{2}$ TL Muskatnuss
2 EL Olivenöl	Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Speck:

50 g gewürfelter Bauchspeck	1 TL Butter	1 EL Olivenöl
-----------------------------	-------------	---------------

Pfeffer

Für die Käseknödel:

Einen großen Topf mit Gemüsefond und Wasser erhitzen. Das Brötchen kleinschneiden. Die Eier aufschlagen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss verquirlen. Käse in kleine Würfel schneiden. Die Milch in einem Topf etwas erwärmen. Petersilie und den Thymian abbrausen, trocken wedeln und fein hacken. Zwiebeln abziehen, in kleine Würfel schneiden und in dem Olivenöl in einer Pfanne leicht anbräunen. Die Milch nach und nach über die Brötchen gießen und kurz durchziehen lassen. Eier, Käsewürfel, Zwiebeln und Petersilie mit der Brötchen-Milch-Masse vermengen und alles gut durchkneten. Gleichmäßige Knödel formen und diese 20 Minuten im siedenden Gemüsefond ziehen lassen.

Für den Blattspinat:

Den Blattspinat waschen und trocken schleudern. In einem Topf das Olivenöl erhitzen und den Blattspinat anbraten. Den Spinat köcheln lassen, bis das meiste Wasser verkocht ist. Von der Orange Schale reiben, halbieren und Saft auspressen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Zucker, Orangenschale und 3 EL Orangensaft abschmecken.

Für den Speck:

Den Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl kross anbraten. Nach ca. 7 Minuten die Butter hinzugeben und den Herd ausschalten. Mit etwas Pfeffer und Salz würzen. Die flüssige „Speckbutter“ am Ende über die Knödel träufeln.

Die Gruyère-Knödel mit Blattspinat und krossem Speck auf Tellern anrichten und servieren.

Arvin Kalsi am 26. Juli 2017