

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 28. Oktober 2026** ▪
Vegetarische Küche mit Nelson Müller



Simone Schäffler

Gedämpfte Spinat-Brezknödel mit geschmolzener Tomatenbutter und grünem Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Spinat-Brezknödel:

100 g Babyspinat
 2 Schalotten
 2 Knoblauchzehen
 6 altbackene Laugenstangen
 100 g Schüttelbrot
 2 Eier
 150 ml Milch
 2 EL Butter
 Semmelbrösel, zum Verfeinern
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Laugenstangen klein schneiden, Schüttelbrot fein mixen. Schalotten und Knoblauch abziehen und fein schneiden. Schalotte und Knoblauch in Butter anschwitzen. Mit Milch aufgießen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Milch-Zwiebel-Knoblauchmischung über die Brot-Mischung geben, Eier hinzufügen und vermengen.

Spinat in der Pfanne anschwitzen, bis er zusammenfällt. Diesen dann unter die Knödelmasse geben, etwas ruhen lassen und anschließend gleichmäßige Knödel formen. Sollte die Masse zu weich sein, einige Semmelbrösel hinzufügen. Knödel in einen Siebeinsatz über dem Wasserdampf im Kochtopf gar ziehen lassen.

Für die Tomatenbutter:

250 g Cocktailtomaten
 2 Knoblauchzehen
 250 g Butter
 1 Zweig Rosmarin
 1 Zweig Thymian
 1 TL brauner Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Tomaten halbieren. Knoblauch abziehen und grob schneiden. Butter schmelzen und die Tomaten und Knoblauch hinzugeben. Kräuter ebenfalls hinzugeben. Mit Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Tomaten in der Butter schmelzen lassen.

Für den grünen Salat:

1 Kopfsalat
 2 Frühlingszwiebeln
 3 EL Agavendicksaft
 100 ml Tafelessig
 1 EL Olivenöl
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Kopfsalat waschen, trockenschleudern und in kleine Stücke zupfen.

Agavendicksaft, Essig, Olivenöl, Salz und Pfeffer sowie etwas Wasser vermengen. Frühlingszwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Salat mit Dressing und Frühlingszwiebeln vermengen.

Für die Garnitur:

50 g italienischer Hartkäse, mit mikrobiellem Lab
 Essbare Blüten, für die Garnitur

Hartkäse reiben. Gericht mit Käse und essbaren Blüten garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.