

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 07. Oktober 2020** ▪
Tagesmotto „Vegetarische Küche“ mit Alexander Kumptner



Jasmin Fuchs

Dreierlei Knödel mit Tomaten-Kürbis-Ragout

Zutaten für zwei Personen

Für den Pilzknödel:

1 Scheibe altbackenes Weißbrot
 100 g braune Champignons
 1 EL getrocknete Pilze
 ½ Zwiebel
 1 Knoblauchzehe
 1 Ei
 50 ml Milch
 1 EL Butter
 100 g Mehl
 50 g Semmelbrösel
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die getrockneten Pilze in Wasser einweichen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und jeweils die Hälfte hacken. Frische Pilze putzen und fein hacken. Zwiebeln, Knoblauch und Champignons in einer Pfanne mit Butter andünsten.

Brot würfeln und mit Milch begießen. Ei und die eingeweichten Pilze mit dem dazugehörigen Wasser hinzufügen. Die gebratenen Zwiebeln hier ebenfalls dazugeben. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen. Mehl und Semmelbrösel hinzufügen und zu einem weichen, formbaren Teig kneten. Daraus kleine Knödel formen und in Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Für den Spinatknödel:

150 g frischer Blattspinat
 ½ Zwiebel
 ½ Knoblauchzehe
 1 Scheibe altbackenes Weißbrot
 1 Ei
 30 g Quark
 50 ml Milch
 20 g Parmesan
 100 g Mehl
 50 g Semmelbrösel
 1 EL Butter
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brot klein schneiden. Mit Milch und Ei vermischen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in Butter anschwitzen. Spinat grob hacken und kurz darin anbraten.

Spinat anschließend mit 5 EL geriebenem Parmesan, Quark, Salz und Pfeffer vermengen. Mehl und Semmelbrösel hinzufügen. Kleine Knödel daraus formen und in Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Für den Rote-Bete-Knödel:

1 Scheibe altbackenes Weißbrot
 1 Knolle vorgekochte Rote Bete
 2 cm Meerrettich
 ½ Zwiebel
 1 Zitrone
 1 Ei
 100 g Mehl
 1 EL Butter
 50 g Semmelbrösel
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, würfeln und in Butter andünsten.

Brot würfeln. 3/4 der Rote-Bete-Knolle pürieren und über das gewürfelte Brot geben. Verrühren und kurz ziehen lassen.

Rest der Rote Bete in Stückchen schneiden und mit Ei vermengen. 3 EL Meerrettich und 1 EL Zitrone reiben und zugeben. Mit Rote-Bete-Brot-Mischung und Zwiebeln vermengen. Mit Mehl und Semmelbröseln binden. Masse mit Salz und Pfeffer würzen und zu kleinen Bällchen formen. In Salzwasser ca. 10 Minuten kochen.

Für das Tomaten-Kürbis-Ragout:

200 g Hokkaido-Kürbis
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
4 EL Tomatenmark
100 ml Gemüsesfond
4 EL dunkler Balsamicoessig
2 EL Olivenöl
1 Zweig Thymian
1 Zweig Oregano
1 Zweig Salbei
½ TL Cayennepfeffer
1 TL Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Mit Tomatenmark in Öl anschwitzen. Kürbis würfeln. Thymian, Oregano und Salbei abbrausen, trockenwedeln und Blätter abzupfen. Kräuter und Kürbis in die Pfanne mitgeben. Mit Balsamicoessig, Cayennepfeffer, Zucker, Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken. Mit Fond ablöschen und 20 Minuten köcheln lassen. 10 Minuten vor Schluss Kirschtomaten häuten, würfeln und hinzugeben. Mit Salz und Pfeffer erneut abschmecken.

Zum Anrichten:

3 Zweige Rucola
3 EL Mandelblättchen
10 g Parmesan
4 EL Butter
1 Zweig Thymian

Je einen Knödel in heißer Butter schwenken. Knödel rausholen und die Mandelblättchen in der Pfanne rösten. Thymian abbrausen, trockenwedeln und abzupfen. Parmesan reiben. Rucola abbrausen und trocknen.

Knödel auf dem Tomaten-Kürbis-Ragout anrichten. Parmesan, Mandelblättchen und Thymian darüber streuen, mit Rucola garnieren und servieren.