

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. Oktober 2021 ▪
ChampionsWeek ▪ „Klopse, Klöße, Knödel“ mit Cornelia Poletto



Stefanie Golüke

Spinat-Knödel mit Bergkäse-Schaum, geschmorten Ofentomaten und Bergkäse-Chip

Zutaten für zwei Personen

Für den Knödel:

100 g frischer Baby-Blattspinat
3 Brötchen, vom Vortag
½ Zwiebel
½ Knoblauchzehe
1 Ei
50 ml Milch
15 g Quark, 20 % Fett
20 g kräftiger Bergkäse
½ TL Butter
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Brötchen in grobe Würfel schneiden und in einem Zerkleinerer häckseln. Herausnehmen. Spinat waschen, putzen und gut trocken schütteln.

In einem Zerkleinerer klein häckseln. Brötchen wieder zum Spinat geben und ca. 5 Sekunden zusammen mixen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und in feine Würfel schneiden.

In einer Pfanne Butter schmelzen, Zwiebel und Knoblauch darin farblos andünsten. Milch mit dem Muskat erwärmen. Bergkäse reiben.

Spinat-Brot-Brösel in eine Schüssel geben und die warme Milch angießen. Gedünstete Zwiebeln und Knoblauch, Ei, Quark und Bergkäse zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen und alles gut vermengen.

Kurz ruhen lassen. Dann mit feuchten Händen ca. 50 g schwere Knödel abdrehen. In einem Topf reichlich Wasser aufkochen, salzen und die Knödel darin ca. 10 Minuten in siedendem Wasser garen. Mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

Für den Schaum:

½ Zwiebel
¼ Zitrone, Saft
1 EL Crème fraîche
50 g Bergkäse
100 ml Geflügelfond
1 EL Sahne
1 EL Butter
4 Halme Schnittlauch
0,35 g Soja-Lecithin
1 Prise Cayennepfeffer
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und in Butter anschwitzen.

Geflügelfond hinzugeben und ca. 3-4 Minuten reduzieren.

Crème fraîche und Zitronensaft dazugeben. Mit Salz, Cayennepfeffer und Pfeffer abschmecken. Dann den geriebenen Bergkäse und Sahne einrühren. Bei geringer Hitze so lange warten, bis der gesamte Käse geschmolzen ist. Soja-Lecithin mit 100 ml Wasser verrühren und in die Sauce geben.

Vor dem Servieren die Sauce mit dem Pürierstab aufschäumen.

Schnittlauch abrausen, trocken schütteln und in feine Ringe schneiden.

Für die Tomaten: Tomaten waschen, einstechen und in eine Auflaufform geben. Knoblauch abziehen, hacken, mit Öl und Honig verrühren. Mischung auf den Tomaten verteilen. Thymian dazugeben, mit Salz bestreuen und im Ofen bei 200 Grad Umluft ca. 10 Minuten garen.

300 g Cherrytomaten mit Rispen
1 Knoblauchzehe
3 TL Olivenöl
½ TL Honig
1 Zweig Thymian
Salzflocken

Für den Chip: Bergkäse reiben und auf Backpapier in Kreisform ca. 10 Minuten backen.
50 g kräftiger Bergkäse

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.