

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 27. August 2025 ▪  
**Vegetarische Küche mit Johann Lafer**



Emelie Lenze

**Spinatknödel mit Petersilienschaum und gebratenen Pfifferlingen**

**Zutaten für zwei Personen**

**Für die Knödel:**

150 g Blattspinat  
 2,5 altbackene Brötchen  
 1 Schalotte  
 20 g Butter  
 100 ml Haferdrink  
 1 L Gemüsefond  
 Olivenöl, zum Braten  
 30 g Mehl  
 1 EL Speisestärke  
 1 Bund Petersilie  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den Blattspinat waschen und gut trocknen. Haferdrink erhitzen. Brötchen würfeln und Haferdrink darüber geben.

Schalotte abziehen, würfeln und in Öl anschwitzen. Spinat zugeben. Petersilie hacken. Angebratenen Spinat aus der Pfanne nehmen und hacken.

Spinat, Petersilie, Schalotte, Mehl, Stärke, Salz, Pfeffer und Muskat zu den Brötchen hinzufügen und alles gut vermengen. Aus der Masse Knödel formen.

Gemüsefond zum Kochen bringen. Knödel in siedendes Wasser geben. Herausnehmen, wenn sie an die Oberfläche schwimmen.

**Für den Petersilienschaum:**

2 Schalotten  
 1 Knoblauchzehe  
 50 g Butter  
 200 ml Sahne  
 200 ml Gemüsefond  
 100 ml weißer Portwein  
 1 EL Olivenöl  
 ½ TL Speisestärke  
 1 Bund Petersilie  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und würfeln. In Olivenöl anschwitzen. Mit weißem Portwein ablöschen. Fond und Sahne hinzugeben und alles auf Hälfte sämig einkochen lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und die Blätter abzupfen. Zur Sauce geben und fein pürieren. Butter würfeln und einmixen. Mit in Wasser angerührter Speisestärke binden, dann salzen. Sauce in eine Sahnesiphon füllen, verschließen, eine Patrone eindrehen und den Petersilienschaum großzügig aufsprühen.

**Für die Pilze:**

200g Pfifferlinge

1 Schalotte

1 Knoblauchzehe

¼ Zitrone, Abrieb & Saft

Olivenöl, zum Braten

1 Zweig Zitronenthymian

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Schalotte und Knoblauch abziehen und würfeln. In Olivenöl anschwitzen. Pfifferlinge putzen und mitanbraten. Zitronenthymian und Zitronenschale zugeben. Zum Schluss mit etwas Zitronensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.



**PROFI  
TIPP**

Um ein Verbrennen zu vermeiden, sollte man erst die Pilze anbraten und erst später die Zwiebeln und den Knoblauch hinzugeben.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.