

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 10. September 2025 ▪
Vegetarische Küche mit Björn Freitag



Christoph Auer

Spinatknödel mit Ziegenkäsecreme, Thymian-Butter, honigglasierten Tomaten und frittiertem Spinat

Zutaten für zwei Personen

Für die Knödel:

120 g frischer Blattspinat

1 kleine Schalotte

100 g altbackenes Weißbrot

1 Ei

30 g Bergkäse, aus mikrobiellem Lab

50 g Butterkäse, am Stück, aus mikrobiellem Lab

1 EL Butter

50-60 ml Milch

1 EL Mehl

Muskatnuss, zum Reiben

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Creme:

½ Zitrone, Saft

50 g Ziegenfrischkäse, aus mikrobiellem Lab

70-80 ml Sahne

1 TL Butter

Muskatnuss, zum Reiben

Salz, aus der Mühle

Für die Butter:

40 g Butter

1 Zweig Thymian

Für den Spinat:

4-6 kleine junge Spinatblätter

1 TL Rapsöl

Neutrales Öl, zum Frittieren

½ TL Maisstärke

½ TL Mehl

1 Prise Salz

1-2 TL Wasser

Das Weißbrot ggf. von der Rinde befreien, würfeln und in eine Schüssel geben.

Spinat waschen, 1 Minute blanchieren, kalt abschrecken und gut ausdrücken. Dann fein hacken oder pürieren.

Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter glasig dünsten. Spinat zugeben und kurz mit anschwitzen. Dann die Spinatmasse zum Brot geben. Milch erwärmen. Ei verquirlen. Beides über das Brot geben.

Bergkäse reiben. Käse, Mehl, Salz, Pfeffer und Muskat zur Brotmasse geben, alles gut vermengen und 10 Minuten ziehen lassen.

Butterkäse in kleine Stücke schneiden.

Mit nassen Händen vier kleine Knödel formen, dabei jeweils in die Mitte ein Stück Butterkäse einarbeiten. In leicht siedendem Salzwasser ca. 15 Minuten gar ziehen lassen.

Sahne erhitzen, dabei nicht kochen lassen. Käse zugeben und schmelzen lassen. Butter und Zitronensaft einrühren. Mit Salz und Muskat abschmecken. Optional mit Stabmixer kurz aufschäumen. Warm halten.

Butter in kleiner Pfanne schmelzen und langsam bräunen lassen.

Thymian mitrösten – es soll nussig duften, aber nicht zu dunkel werden.

Vom Herd nehmen und durch feines Sieb gießen.

Spinatblätter waschen und gut trocknen.

Aus Mehl, Stärke, Öl und 1-2 TL Wasser einen dünnen Backteig rühren.

Blätter durchziehen und in heißem Öl (ca. 160–170 °C) knusprig frittieren.

Auf Küchenpapier abtropfen lassen, leicht salzen.

Für die Tomaten:

6-8 kleine, bunte Cherry- oder

Datteltomaten

1 TL Butter

1 TL Honig

1 Spritzer weißer Balsamicoessig

1 Prise Salz

Tomaten halbieren oder je nach Größe ganz lassen. In Butter bei mittlerer Hitze kurz anschwitzen. Honig zugeben und kurz karamellisieren lassen. Mit Essig ablöschen. Maximal 2-3 Minuten glasieren, dann vom Herd nehmen. Leicht salzen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.