

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 17. September 2025**
Vegetarische Küche mit Mario Kotaska



Vanessa Wilcke

Spinatknödel mit brauner Butter und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Spinatknödel:

500 g aufgetauter TK-Blattspinat
 2 Schalotten
 1 Knoblauchzehe
 200 g Knödelbrot
 150 g würziger Bergkäse, aus mikrobiellem Lab
 3 Eier
 Butter, zum Braten
 100 ml Milch
 50 g Mehl
 150 g Panko
 Muskatnuss, zum Reiben
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Ein Drittel des Spinates in einer kleinen Schüssel mit zwei Eiern verrühren. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Bergkäse reiben.

Butter in der Pfanne erhitzen. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein hacken und darin unter Rühren in 3-4 Minuten glasig dünsten. Restlichen Spinat dazugeben und für weitere 2-3 Minuten mit andünsten. Anschließend vom Herd nehmen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Knödelbrot zusammen mit der Spinat-Ei-Mischung, dem geriebenen Käse, der Zwiebel-Spinat-Mischung und 2 gehäuften EL Mehl und Panko vermischen. Milch über die Knödelmasse geben und alles mit den Händen zu einer möglichst homogenen Masse verkneten. Ca. 2-3 Minuten kneten, bis sich die Feuchtigkeit gut verteilt und alle Zutaten gut zusammenhaften. Schüssel abdecken und ruhen lassen.

In einem großen Kochtopf reichlich Salzwasser zum Sieden bringen. Aus der Knödelmasse mit den Händen gleich große Knödel formen. Die Knödel ca. 10-15 Minuten in Salzwasser garen, bis sie an die Oberfläche kommen.

Für die Nussbutter:

100 g Butter

Butter in einer großen Pfanne zerlassen bis die Butter anfängt braun zu werden.

Für den Gurkensalat:

1 Salatgurke
 2 Schalotten
 25 g mittelscharfer Senf
 50 ml Weißweinessig
 3 EL neutrales Pflanzenöl
 ½ Bund Dill
 25 g Zucker
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke waschen, Enden entfernen und in dünne Scheiben schneiden oder hobeln. Gurkenscheiben in ein Sieb geben, mit ca. 1 TL Salz vermengen und ca. 30 Minuten entwässern lassen.

In einer Schüssel Essig, Öl, Senf und Zucker verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Schalotten abziehen, halbieren, fein würfeln und in das Dressing geben. Dill waschen, Spitzen abzupfen und fein hacken. Gurkenscheiben ausdrücken und zum Dressing geben. Dill unterheben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing sofort servieren oder kalt stellen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.