

▪ **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.