

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 30. April 2026 ▪  
 Tagesmotto „Mein Handwerk“ mit Cornelia Poletto



Marc Kiencke

**Abdrehen & Sieden: Südtiroler Spinatknödel mit Salbeibutter und Feldsalat**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Südtiroler Spinatknödel:**

250 g TK-Blattspinat, aufgetaut  
 1 Schalotte  
 1 Knoblauchzehe  
 225 g altbackenes Weißbrot, 2-3 Tage alt  
 100 g würziger Bergkäse  
 2 Eier  
 50 ml Milch  
 1 TL Butter  
 2 EL Mehl  
 Muskatnuss, zum Reiben  
 Salz, aus der Mühle  
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Den aufgetauten Blattspinat gründlich ausdrücken. Das altbackene Weißbrot in sehr kleine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Je feiner die Würfel, desto besser bindet die Masse später. Bergkäse grob raspeln. Schalotte und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Ein Drittel des Spinats mit den Eiern in einer kleinen Schüssel verrühren und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Butter in einer Pfanne erhitzen und Schalotte sowie Knoblauch darin 3–4 Minuten glasig dünsten. Den restlichen Spinat hinzufügen und weitere 2–3 Minuten mitdünsten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Etwas abkühlen lassen.

Spinat-Ei-Mischung, den gedünsteten Spinat, den geriebenen Käse und das Mehl zu den Brotwürfeln geben. Milch hinzufügen und alles gründlich mit den Händen zu einer homogenen Masse verkneten. Die Masse sollte gut formbar sein, aber nicht kleben. Bei Bedarf esslöffelweise etwas Mehl ergänzen. Schüssel abdecken und die Knödelmasse etwa 15 Minuten ruhen lassen, damit das Brot die Flüssigkeit aufnehmen kann.

In einem großen Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und anschließend auf sanftes Sieden reduzieren. Knödel formen und vorsichtig ins siedende Wasser geben. Die Knödel etwa 12–15 Minuten gar ziehen lassen. Sie sind fertig, wenn sie an die Oberfläche steigen und sich stabil anfühlen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen und gut abtropfen lassen.

**Für die Salbeibutter:**

100 g Butter  
 8 frische Salbeiblätter

Butter in einer großen Pfanne bei mittlerer Hitze langsam zerlassen. Sobald sie aufschäumt, die Hitze leicht reduzieren und weiterköcheln lassen, bis die Butter eine goldbraune Farbe annimmt und nussig duftet. Salbeiblätter kurz abrausen, trocken tupfen und in die heiße Butter geben. 1–2 Minuten darin sanft knusprig werden lassen, bis sie ihr Aroma entfalten. Darauf achten, dass die Butter nicht zu dunkel wird.

**Für den Feldsalat:** Feldsalat sorgfältig putzen, waschen und trocken schleudern.

100 g Feldsalat	Den Abrieb und Saft der Orange in eine Schüssel geben. Honig, Senf und etwas Olivenöl hinzufügen und zu einer cremigen Vinaigrette verrühren. Knoblauch und Schalotte abziehen, sehr fein würfeln und unterrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
1 Knoblauchzehe	
1 Schalotte	
1 Orange, Saft & Abrieb	Feldsalat erst kurz vor dem Servieren mit dem Dressing vermengen, damit er frisch und knackig bleibt.
2-3 TL Honig	
2 TL Senf	
Olivenöl, zum Abschmecken	
Salz, aus der Mühle	
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle	

**Für die Garnitur:** Parmesan reiben.

50 g Parmesan

Zum Servieren die Knödel auf Tellern anrichten, großzügig mit der gebräunten Salbeibutter und den knusprigen Salbeiblättern überziehen und mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen.