

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 12. August 2019 ▪
Leibgericht mit Björn Freitag



Lisa Lührs

Spinat-Ziegentopfen-Knödel mit Pecorinoschaum und Spinat-Tomaten-Gemüse

Zutaten für zwei Personen

Für die Spinat-Ziegentopfen-Knödel:

100 g Babyspinat
50 g glatte Petersilie
100 g Ziegenquark
50 g weiche Butter
40 g Butter
50 g Parmesan
2 Eier
3 Scheiben Toastbrot
1 Knoblauchzehe
100 g Semmelbrösel
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Knoblauch abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Spinat und Petersilie mit etwas Knoblauch in der Pfanne kurz dünsten, anschließend fein hacken. Weiche Butter in einem Topf schaumig rühren. Parmesan reiben. Eier trennen. Toastbrot im Mixer fein zerkleinern und mit Butter, Eigelben und Quark vermengen. Spinat, Petersilie und drei Esslöffel Parmesan hinzugeben, vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Wenn nötig etwas Semmelbrösel hinzugeben. Kurz durchziehen lassen.

Teig zu Knödel formen und etwa 12 min. in siedendem Wasser ziehen lassen. Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze zerlassen und langsam erhitzen, bis sie goldbraun ist und ein nussiges Aroma hat. Knödel darin schwenken.

Für den Pecorinoschaum:

1 große weiße Zwiebel
1 Zitrone
2 EL Crème fraîche
2 EL Butter
30 g Pecorino
200 ml Geflügelfond
Cayennepfeffer,
zum Würzen
Salz, aus der Mühle

Zitrone halbieren und auspressen. Zwiebel abziehen, fein würfeln und in einer Pfanne in einem Esslöffel Butter glasig anschwitzen. Geflügelfond hinzugeben und etwas reduzieren lassen. Crème fraîche und Zitronensaft einrühren und mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Pecorino reiben. Restliche Butter und drei Esslöffel Pecorino einrühren. Sauce mit dem Pürierstab aufschäumen.

Für das Spinat-Tomaten-Gemüse:

100 g Babyspinat
1 Lauchzwiebel
6 Cherrytomaten
1 EL Butter

Lauchzwiebel in feine Ringe schneiden. Cherrytomaten halbieren. Lauchzwiebelringe in einer Pfanne in Butter anschwitzen, Tomaten und Spinat hinzugeben und kurz weitergaren.

Für die Garnitur:

50 g Pecorino
50 g Wildkräuter
50 g Blutampfer

Pecorino hobeln. Kräuter abbrausen und trockenwedeln.

Gemüse mittig auf Teller verteilen, Spinatknödel daraufsetzen. Schaum angießen und Pecorino darüber geben. Mit Kräutern garnieren.