

Rezept der Woche

Spinatknödel mit Pfifferlingen



Zutaten (4 Personen)

Knödel:

- 200 g Weißbrot (altes, 2-3 Tage alt)
- 6 El Milch
- 150 g Blattspinat
- Salz
- 1 Zwiebel (50 g)
- 30 g Butter
- Muskat
- 100 g Ricotta (ital. Frischkäse)
- 1 El glatte Petersilie (gehackt)
- 1 El Kerbel (gehackt)
- 50 g Bergkäse
- 1 Ei (Kl. M) und 1 Eigelb (Kl. M)
- 2 El Semmelbrösel (30 g)
- Speisestärke (zum Bearbeiten)

Pfifferlingsragout:

- 300 g Pfifferlinge
- 1 Schalotte
- 2 EL Öl
- 200 ml Schlagsahne
- Salz
- Pfeffer
- 4 Stiele Majoran (oder 1 TL getrocknet)

Tip: Für noch mehr Pilzgenuss die Mengenangaben fürs Ragout verdoppeln! ☺ Wer mag mischt mit frischen Champignons.

Zubereitung:

Für die Knödel das Brot in kleine Würfel schneiden und mit lauwarmer Milch mischen.

Spinat putzen, waschen, in kochendem Salzwasser kurz blanchieren, abschrecken und abtropfen lassen. Spinat mit den Händen sehr gut ausdrücken und fein hacken. Zwiebel fein würfeln und in einer Pfanne in Butter glasig dünsten. Spinat zugeben, kurz durchschwenken, mit Salz und Muskat abschmecken.

Ricotta in einem Küchentuch gut ausdrücken. Kräuterblätter fein hacken. Bergkäse grob raspeln. Alle Zutaten mit Ei, Eigelb Brot und Bröseln mit den Händen gut mischen. Zugedeckt 30 Minuten quellen lassen.

Pfifferlinge putzen (mit einer Pilzbürste) oder kurz in stehendem Wasser waschen und sorgfältig abtropfen lassen. Schalotte fein würfeln. Schalotten und Pfifferlinge in einer Pfanne im Öl stark anbraten. Mit Sahne auffüllen und sämig einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Majoranblättchen abzupfen und grob hacken.

Brotmasse zu 8 Knödeln formen, dabei mit den Händen fest zusammenpressen. Knödel einzeln in wenig Stärke wenden. In einem großen Topf in siedendes Salzwasser gleiten lassen. Sobald sie an der Wasseroberfläche schwimmen noch 10 Minuten ziehen lassen. Gut abtropfen lassen.

Das Pilzragout erwärmen, den gehackten Majoran dazugeben und mit den Knödeln servieren.