

Hier und heute



Spinat-Semmelknödel mit Weißweinsauce und Spinatgemüse

Alexander Wulf zaubert ein frühlingshaftes Gericht mit Freilandspinat: Spinat-Semmelknödel mit Beurre blanc und Spinatgemüse.

Das Rezept

Von Alexander Wulf für ca. zwei Personen

Zutaten für die Spinat-Semmelknödel

- 250 g alte Brötchen, gewürfelt
- 100 g Emmentaler Käse
- 100 g frischen Babyspinat
- 2 Eier
- 2 TL Nussbutter (kann aus Butter selbst hergestellt werden)
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 50 ml Milch
- 25 g Butter
- 2 EL Mehl
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zutaten für die Beurre blanc (Weißweinsauce)

- 200 ml trockener Weißwein (Riesling)
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 2 EL Butter
- Saft von ½ Limette
- Salz, Pfeffer
- 1 Lorbeerblatt
- 1 Zweig Thymian
- 1 Prise Zucker
- 100 ml Geflügelfond (geht auch aus dem Glas)
- 50 ml Sahne
- 100 g kalte Butter, gewürfelt

Zutaten für das Spinat-Gemüse

- 200 g Spinat
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 50 g Butter
- Salz, Pfeffer, Muskat

Zubereitung

Den Spinat, die Schalotte und eine halbe Knoblauchzehe in der Nussbutter zusammen mit einer anschwitzen. Anschließend fein hacken, in einer Schüssel beiseite stellen.

Den Käse reiben. Brötchenwürfel, Käse, die zweite Schalotte und die andere Knoblauchzehenhälfte in eine Schüssel geben. Alles mit der heißen Milch und dem Spinat vermengen. Mehl, Eier und die restliche Butter hinzufügen und alles gut vermischen, bis eine gebundene Masse entsteht. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aus der Masse Knödel

Hier und heute



formen und in fast kochendem Salzwasser gar ziehen lassen. Je nach Knödelgröße acht bis zehn Minuten.

Tipp: Wenn die Knödel an die Wasseroberfläche steigen, weitere fünf Minuten ziehen lassen.

Zubereitung Beurre blanc (Weißweinsauce)

Die Schalotte in Butter anschwitzen und mit Weißwein ablöschen. Lorbeerblatt, Thymian, Salz, Pfeffer und Zucker zugeben und die Flüssigkeit auf etwa ein Drittel reduzieren. Geflügelfond und Sahne hinzufügen und erneut etwas einkochen lassen. Die Kräuter entfernen. Die kalte Butter mit einem Pürierstab einarbeiten, bis eine cremig-emulgierte Soße entsteht. Mit Limettensaft abschmecken.

Spinat-Gemüse

Schalotte und Knoblauch in Butter anschwitzen. Den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Spinat und Knödel anrichten und mit der Soße servieren.