

SPINATKNÖDEL MIT PARMESAN UND PILZRAHM Ragout



Zutaten für die Spinatknödel

- 300 g Kartoffeln
- 350 g Blattspinat
- 1/2 Schalotte
- 1 Karotte
- 1 Stück Sellerie
- ca. 20 g Parmesan
- Lauchzwiebel
- 2 Eier
- Semmelbrösel, Mehl
- Salz, Pfeffer, Muskat
- Butter, Öl

Zutaten für das Pilzrahmrugout

- 200 g Kräuterseitlinge
- 200 g braune Champignon
- 1/2 Schalotte
- 100 ml Weißwein
- 1 EL Schmand
- 1 TL Senf
- Salz, Pfeffer
- etwas Öl

Zubereitung:

Die Kartoffeln waschen und weich kochen. Anschließend die Kartoffeln abschütten und ausdampfen lassen. Schälen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Weiter abkühlen lassen. Die Kartoffelmasse sollte mindestens 300 Gramm ergeben.

Den Spinat waschen und putzen, anschließend in kochendem Salzwasser blanchieren. Im eiskaltem Wasser abschrecken und in einem Sieb abtropfen lassen. Spinat nochmal mit den Händen ausdrücken und mit Hilfe einer Küchenmaschine kleinhacken. Ein Ei hinzugeben und alles gut vermischen bis es eine feine grüne Masse gibt.

Die Schalotte klein schneiden und in einem kleinen Topf in Butter glasig dünsten.

SPINATKNÖDEL MIT PARMESAN UND PILZRAHM Ragout

Zubereitung:

Den Parmesan auf die Kartoffelmasse bröseln, das Spinatpüree und die Schalotte dazugeben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Eier, etwas Mehl und Semmelbrösel hineingeben und so lange durchkneten bis nichts mehr an den Händen hängen bleibt. Mehl und Semmelbrösel so lange hinzugeben bis die Kartoffelmasse fester und kompakter wird. Ein Topf mit Wasser zum Kochen bringen, etwas Salz hineingeben und die Knödel aus der Masse formen. In das Wasser geben und die Temperatur herunter drehen. Das Wasser sollte bei Hinzugabe der Knödel nicht mehr sprudeln kochen sondern nur noch leicht köcheln. Die Knödel gehen unter und kommen dann langsam nach oben. Wenn die Spinatknödel aufsteigen noch 2 Minuten im Wasser ziehen lassen und dann heraus holen.

Die Karotte und den Sellerie schälen und in ganz kleine Würfel schneiden. Dann in einem Topf etwas Butter und Öl hineingeben, heiß werden lassen und die Würfelstücke hineingeben. Glasig dünsten und zum Schluss noch etwas Zwiebellauch hinein geben. Alles umrühren und auf die Seite stellen.

Die Pilze putzen und in kleine Stücke und Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen und klein schneiden. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen die Schalotte und die Pilze zugeben und unter ständigem rühren alles anschwitzen lassen. Vor dem ablöschen mit Weißwein, die Pilze mit Salz und Pfeffer würzen. Die Pilze sollten erst kurz zum Schluss gewürzt werden, denn wenn das Salz zu früh darauf gegeben wird fangen die Pilze an Wasser zu ziehen!! Mit Weißwein alles ablöschen und einen Esslöffel Schmand hinzugeben. Alles verrühren und mit Senf nachwürzen.

Zum Abschluss die Spinatknödel auf einen Teller anrichten, das Pilzrahmräucher dazu geben und die Karotten-Sellerie-Schmelze oben auf den Knödel geben. Noch etwas vom Zwiebellauch über den Teller streuen.