

Sören Anders Gefüllte Grießknödel mit Brunnenkresse und Frischkäse

Freitag, 1. April 2022

Rezept für 4 Personen

Dauer: 3 Stunden

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Feine Küche, Heimatküche

Zutaten:

Für die Knödel:

375 ml	Milch
50 g	Butter
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle
1 Prise	Muskat
150 g	Maisgrieß (Polentagrieß)
40 g	Parmesan
1	Eigelb
1 Bund	Brunnenkresse
150 g	Frischkäse

Für die Sauce:

100 g	Babyspinat
2	Schalotten
2 EL	Butter
1	Bio-Zitrone
150 ml	Gemüsebrühe
150 g	Sahne
etwas	Salz
etwas	Pfeffer aus der Mühle

Für die Panade der Grießknödel:

2	Eier (Kl. M)
3 EL	Mehl
4 EL	Maisgrieß
800 g	Frittierfett

Zubereitung:

1. In einem Topf für die Knödel Milch mit Butter, Salz, Pfeffer und Muskat kurz aufkochen. Dann mit dem Schneebesen den Maisgrieß glatt unterrühren. Bei kleiner Hitze 5 Minuten quellen lassen, dabei gelegentlich mit einem Holzlöffel umrühren.
2. Den Parmesan fein reiben.
3. Die Grießmasse in eine Schüssel umfüllen und nacheinander Eigelb und geriebenen Käse unter die Grießmasse rühren. Die Masse zudecken und ca. 2 Stunden abkühlen lassen.
4. Für die Füllung der Knödel die Brunnenkresse abbrausen, trockenschütteln und die groben Stiele abschneiden. Einige Blätter für die Dekoration zur Seite legen. Die restlichen Blätter sehr fein schneiden.
5. Den Frischkäse glatt rühren, mit Salz und Pfeffer würzen und die fein geschnittene Brunnenkresse unterrühren, kalt stellen.
6. Für die Sauce Spinat gut waschen und abtropfen lassen.
7. Schalotten schälen und in feine Ringe schneiden.
8. Die abgekühlte Grießmasse in 8 Portionen teilen und zu Kugeln formen. Die Kugeln flach drücken und mittig mit je 1 TL Frischkäsemasse belegen. Die Knödelmasse mit angefeuchteten Händen vorsichtig um den Frischkäse legen und zu Kugeln formen.
9. Für die Knödel-Panierung die Eier in einem tiefen Teller verquirlen.



10. Mehl und Grieß jeweils in einen tiefen Teller geben.
11. Den Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.
12. Das Frittierfett in einem hohen Topf erhitzen.
13. Die Knödel nacheinander in Mehl, verquirltem Ei und Grieß wenden, dabei den Grieß leicht andrücken.
14. Die panierten Knödel in 2 Portionen im heißen Frittierfett ca. 5 Minuten goldgelb knusprig ausbacken. Anschließend auf Küchenpapier das Fett abtropfen lassen, die Knödel in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen warmhalten.
15. Für die Sauce die Butter in einem Topf schmelzen. Schalotten zugeben und glasig andünsten. Den Spinat zugeben und zusammenfallen lassen.
16. Dann die Gemüsebrühe angießen und auf ca. die Hälfte einkochen.
17. Die Zitrone heiß abwaschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
18. Den Zitronenabrieb und Saft zum Spinat geben und umrühren.
19. Die Sahne zugießen und die Sauce ca. 3 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen. Die Sauce mit Salz und Pfeffer abschmecken.
20. Zum Anrichten die Spinatsauce auf Teller verteilen, die Knödel darauf anrichten und mit übriger Brunnenkresse garniert servieren.

Pro Portion: 960 kcal/ 4010 kJ
65 g Kohlenhydrate, 24 g Eiweiß, 67 g Fett