

Vollkornknödel mit Blattspinat, Ei, Honig-Chili Nüssen

Festtagsmenü Weinland Thermenregion



Vollkornknödel mit Blattspinat, Ei, Honig-Chili Nüssen ©
Weinland Thermenregion/Daniel Nuderscher

Merkmale

- Vegetarisch

Zubereitung

Für die Knödel: Vollkorngebäck klein schneiden, mit geschmolzener Butter vermengen, Ei, Milch und Gewürze begeben, kneten und ca. ½ Stunde bei 80 Grad im Steamer dämpfen. Die Knödel in Scheiben schneiden, Blattspinat dämpfen und mit Mascarpone unterziehen, danach salzen, pfeffern und mit Muskatnuss würzen. Spiegelei braten und mit Honig-Chili-Nüssen servieren.

Zutaten

4 Stück trockenes Vollkorngebäck
15 g Butter
1 Ei
1 Schuss Milch
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
250 g Blattspinat
4 EL Mascarpone
4 Eier
120 g Honig-Chili-Nüsse

Zutaten für 4 Portionen

Profi-Tipp

Weinempfehlung: gereifter Zierfandler, Weingut Hannes Hofer, Gumpoldskirchen

Festtagsmenü Kombination:

Vorspeise: Luftgetrockneter Hirschschinken mit marinierten roten Rüben und Honig-Chili-Nüssen

Suppe: Weißkrautschaumsuppe

Hauptspeise: Gebratene Rinderfiletscheiben mit Feigensenf glaciert, Käsenockerl und Balsamico-Zwiebeln

Nachspeise: Kürbis-Schmarren mit Rum-Apfel-Pflaumenmousse

Quellenangabe

Restaurant Höldrichsmühle, Küchenchef: Heinz Leeb