

Kürbisknödel, Roquefort-Kern, Rote-Bete-Würfel

Für zwei Personen

Für die Knödel:

$\frac{1}{4}$ Muskatkürbis	2 Schalotten	4 altb. Brötchen
2 Eier	80 g Roquefort	50 g Parmesan
200 ml Milch	100 g Mehl	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Rote Bete:

3 frische Rote Bete	250 ml Rotwein	50 ml Weißweinessig
200 ml Gemüsefond	2 EL Honig	1 Zweig Thymian
Salz	Pfeffer	

Für die Salbeibutter:

200 g Butter	4-6 Zweige Salbei	Rauchsalz
--------------	-------------------	-----------

Für die Garnitur:

20 g vorgegarte Maroni	20 g Walnüsse	Honig, Salz
------------------------	---------------	-------------

Für die Knödel:

Die altbackenen Brötchen in kleine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Milch leicht erwärmen und über die Brötchen gießen.

10-15 Minuten einweichen lassen.

Muskatkürbis schälen, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Schalotten abziehen und fein schneiden. Kürbisstücke mit Schalotten anbraten und mit einer Gabel grob zerdrücken oder kurz pürieren. Petersilie fein hacken. Parmesan reiben.

Kürbis, Schalotten, gehackte Petersilie, Eier, Parmesan und Mehl zu den eingeweichten Brötchen geben. Mit Salz, Pfeffer und frisch geriebener Muskatnuss würzen. Alles gründlich vermengen die Masse soll gut formbar, aber nicht zu feucht sein. Falls nötig, noch etwas Mehl ergänzen.

Aus der Masse mit feuchten Händen Knödel formen und in den Kern ein Stück Roquefort einarbeiten. In leicht siedendem Salzwasser 15-20 Minuten gar ziehen lassen. Die Knödel sind fertig, wenn sie an der Oberfläche schwimmen.

Für die Rote Bete:

Rote Bete schälen und in Würfel schneiden. Im Sud aus Rotwein, Essig und Gemüsefond garen. Mit Honig, Pfeffer und Salz abschmecken.

Für die Salbeibutter:

Butter in einem Topf erhitzen, Salbei und Salz hinzugeben und ziehen lassen.

Für die Garnitur:

Maroni und Walnüsse mit dem Honig in einer Pfanne erhitzen und Salz hinzugeben. Anschließend Maroni und Walnüsse klein hacken und über die Knödel geben.

Vanessa Wilcke am 30. Oktober 2025