

Kaspressknödel mit Butter, Kürbiskern-Pesto, Schmand-Dip

Für zwei Personen

Für die Knödel:

120 g altbackene Brötchen	1 Knoblauchzehe	1 Ei, L
70 g Bergkäse	100 g Butterschmalz	80 ml Milch
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	50 g Pankobrösel	Cayennepfeffer
Salz	Pfeffer	

Für das Pesto:

1 Zitrone, Saft, Abrieb	50 g ital. Hartkäse	25 g glatte Petersilie
100 g Kürbiskerne	50 ml Olivenöl	100 ml Kürbiskernöl
Salz	Pfeffer	

Für den Dip:

1 Zitrone, Abrieb	100 g Schmand	100 g saure Sahne
1 Zweig Basilikum	Cayennepfeffer	Zucker
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

1 Spitzkohl	4 EL Aceto Balsamico Bianco	2 EL Holunderblütensirup
1 EL Olivenöl	1 TL gemahlener Kümmel	1 TL Zucker
2 TL Salz		

Für die braune Butter:

150 g Butter

Für die Garnitur:

20 g ital. Hartkäse	10 Halme Schnittlauch
---------------------	-----------------------

Für die Knödel:

Die Brötchen in 5x5 mm große Würfel schneiden. Käse reiben, Petersilie klein schneiden, Ei anschlagen und Knoblauch abziehen. Dann alles vermengen, die Milch zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Die Masse 15 Minuten abgedeckt ziehen lassen, anschließend gut durchkneten und in Portionen zu je 80 g aufteilen. Nun die Masse zu Kugeln abdrehen und durch die Pankobrösel ziehen.

Anschließend bei mittlerer Hitze in Butterschmalz 3-4 Minuten pro Seite ausbraten.

Für das Pesto:

Käse fein reiben, die Petersilie grob zerkleinern, die Kürbiskerne kurz anrösten. Zitronenschale abreiben und den Saft der halben Zitrone auspressen. Alle Zutaten in den Mixer geben und bis zur gewünschten Konsistenz homogenisieren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker und Zitronenabrieb und -saft abschmecken.

Für den Dip:

Schmand und saure Sahne vermengen und mit den Gewürzen abschmecken. Mit Zitronenabrieb abschmecken und Basilikum garnieren.

Für den Salat:

Spitzkohl vierteln und in sehr schmale Streifen schneiden. Kohl mit den Zutaten (bis auf das Öl) vermischen und mit den Händen gut durchkneten. Kurz vor dem Servieren das

Öl zugeben.

Für die braune Butter:

Butter bei hoher Temperatur auslassen, sobald die Molke am Boden braun wird, durch ein Sieb gießen. Wenn keine Molke enthalten sein soll, ein Passiertuch verwenden.

Für die Garnitur:

Schnittlauch hacken. Käse reiben. Knödel mit gehacktem Schnittlauch und geriebenem Käse garnieren.

Steffen Schult am 21. Mai 2025