

Spinat-Topfenknödel mit Pfifferlingen – ein Rezept von Hans Haas



Das TZM-Team und die Witzigmann Academy haben sich zusammen getan und überlegt wie Spitzengastronomie und Tumorerkrankungen zusammen gehen können. Hieraus ist die [Koch-App „HealthFood“](#) entstanden, in der Sterneköche für jede Saison passende Rezepte für Tumorpatienten anbieten. Nach den Sommerrezepten von Eckart Witzigmann, stammen die aktuellen Herbstrezepte von Hans Haas. Neben vielen Tipps enthält die App zudem Audio- und Videoangebote um Ihnen das Kochen zu erleichtern.



Im Herbst gibt es die größte Auswahl an Pilzen. Neben den ganzjährig

verfügbaren Zuchtpilzen, wie Champignons, gibt es Pfifferlinge aus heimischen Wäldern von etwa Juli bis November. Aber auch wenn keine Pfifferlinge mehr verfügbar sind können Sie dieses Gericht kochen, denn von Hans Haas wissen wir, dass Sie zu den Topfenknödeln auch alle anderen Pilze zubereiten können. Als Alternative verrät uns Hans Haas: „Einfach nur mit Nussbutter und Parmesan esse ich die Spinatknödel ebenfalls sehr gerne“.

Zutaten für 4 Personen:

300 g Spinat, geputzt

Salz

150 g weiche Butter

4 Eier

3 Eigelb

125 g Ziegentopfen (Ziegenquark)

Salz, Cayennepfeffer

Frisch geriebene Muskatnuss

1 Msp fein gehackter Knoblauch

3 EL Mehl

200 g Semmelbrösel



250 g Pfifferlinge

2 Schalotten, fein gewürfelt

Schnittlauch, fein geschnitten

Etwas Öl zum anbraten

Tipp: Dieses Rezept lässt sich durch Reduktion der Zutaten auch gut für 2 Personen zubereiten.

Zubereitung (Zubereitungszeit 60 Minuten; Beachten Sie, den Knödelteig 6 Stunden ruhen zu lassen):



Den Spinat in kochendem Salzwasser blanchieren, eiskalt abschrecken, gut abtropfen lassen und fein hacken.



Die Butter schaumig rühren, nach und nach Eier, Dotter und Ziegentopfen unterrühren. Die Mischung mit Salz, Cayennepfeffer, Muskat und Knoblauch pikant würzen. Zum Schluss Mehl, Semmelbrösel und den Spinat untermischen und zugedeckt im Kühlschrank 6 Stunden ruhen lassen.



Den Knödelteig erneut abschmecken, zu kleinen Knödeln formen und in siedendem Salzwasser in 10 Minuten gar ziehen lassen.



Die Pfifferlinge putzen und waschen. Danach in kochendem Wasser kurz blanchieren und abschrecken. Auf ein Tuch legen und ein bisschen trocken tupfen. (In der App finden Sie hierzu das Video „Pfifferlinge putzen“ mit Hans Haas)



Die Pfifferlinge mit den Schalotten in einem Topf in etwas heißem Öl

unter Rühren oder Schwenken kurz anbraten (ansautieren). Zum Schluss etwas frisch geschnittenen Schnittlauch dazugeben.

Die Knödel aus dem Wasser heben, abtropfen lassen und auf den Teller geben. Die Pfifferlinge über den Knödel geben und um ihn herum verteilen.

Guten Appetit.
