

Brennnesselknödel mit Bergkäse gefüllt und gebratenem Spargel

Zutaten für 4 Personen:

für die Brennnesselknödel

1 große Teigschüssel voll junge Brennnesselblätter
300g Knödelbrot
125 – 150 ml Milch (je nachdem wie trocken die Brotwürfel sind)
4 Eier
Bergkäse (Menge je nach eigenem Geschmack)
Optional:
1 EL Speiseöl zum Anbraten
40 g Butter
1 Stück Zwiebel
1 Stück Knoblauchzehe
Salz, Pfeffer
250g Butter (für die braune Butter)

Gebratener Spargel

4 möglichst dünne Stangen weißer Spargel
4 Stangen grüner Spargel



1. Weißen Spargel schälen, grünen Spargel nur unten schälen. In ca. 4 cm lange Stücke schneiden.
2. Brennnesselblätter gut waschen (am besten mit Einweghandschuhen). In einem großen Topf Wasser zum Kochen bringen. Dann den Topf von der Herdplatte nehmen und die Brennnesselblätter ca. 2 Minuten darin blanchieren. Dann abseihen und in Eiswasser abschrecken. Blätter gut ausdrücken. 1/3 der blanchierten Blätter klein schneiden, 2/2 mit etwas Kochwasser pürieren.
3. Milch erwärmen und über das Knödelbrot gießen. Die Eier hinzufügen und alles gründlich vermischen.
4. OPTIONAL: Zwiebel und Knoblauch fein hacken und in der Butter anrösten. Zur Knödelmasse geben.
5. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und alles gut vermischen. Die Masse zugedeckt etwa 20 min. ziehen lassen.
6. Topf mit Wasser zum Kochen aufstellen und Salz dazugeben. Die Brennnesselknödel mit Würfeln von dem Bergkäse füllen und in das kochende Wasser geben. Kurz aufkochen lassen und dann nur noch ziehen lassen.

7. Für die braune Butter das ganze Stück in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze so lange leicht köcheln lassen, bis die Butter braun ist (Achtung: Garstufe für braune Butter ist kurz vor dem Verbrennen). Dann ein Sieb mit Küchenrolle auslegen und die Butter abseihen.
8. Für den Spargel eine Pfanne mit Speiseöl erhitzen. Die Spargelstücke dazugeben. Etwa 2 Minuten auf kleiner Hitze anrösten. Butter dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
9. Für das Anrichten die Knödel aus dem Wasser auf einen tiefen Teller geben und die gebratenen Spargelstücke dazugeben.
10. Knödel mit brauner Butter und restlichem gehobeltem Bergkäse anrichten. Mit Salatblättern und Wildkräutern garnieren.