

## PRESSE-INFO

Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

24. November 2022



Vegetarische Rote-Bete-Knödel vom Sternekoch des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

## Regional und raffiniert: Maximilian Mosers Weihnachtsrezept



Nicht immer müssen raffinierte Gerichte weit hergeholt sein - im wörtlichen Sinn bedeutet das für Maximilian Moser, Sternekoch im Starnberger Gourmetrestaurant Aubergine südlich von München, „dass man beim heimischen Familien-Dinner auch mit Regionalität überraschen kann.“ Wenn es dann noch vegetarisch zugeht, liegen Feinschmecker und Hobbyköche ganz im Trend der gestiegenen Achtsamkeit und nachhaltigen

Einstellung gegenüber Zutaten und deren Herkunft. Mosers Tipp: „Kochen Sie, was Ihnen Freude macht! Gutes Essen muss nicht aufwendig sein - am wichtigsten ist, dass die Qualität stimmt und es mit Liebe zubereitet wurde.“ Als Rezept für die Vorweihnachtszeit empfiehlt der Kulinarische Direktor des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg, wo das Gourmetrestaurant Aubergine (1 Michelin-Stern seit 2014) beheimatet ist, seine Rote-Bete-Knödel mit Parmesan, brauner Butter und Walnüssen auf glaciertem Blattspinat. [www.vier-jahreszeiten-starnberg.de](http://www.vier-jahreszeiten-starnberg.de)

*Foto (download): Kreativ und bodenständig, leicht zuzubereiten und trotzdem ein Hingucker - Maximilian Moser, Sternekoch des Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg in Oberbayern, teilt das Rezept seiner Rote-Bete-Knödel. Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg*

### **Rote-Bete-Knödel mit Parmesan, brauner Butter und Walnüssen auf glaciertem Blattspinat**

(Rezept für 5 Portionen)

**Rote-Bete-Knödel:** 250 g Knödelbrot / 50 g Butter / 70 g Zwiebeln / 3 Eier / 100 ml Milch / 100 ml Rote-Bete-Saft / 50 g Rote Bete gegart / etwas frisch geriebener Meerrettich

Zwiebeln in feine Würfel schneiden und in der Butter leicht dünsten. Milch und Rote-Bete-Saft aufkochen und mit den gedünsteten Zwiebeln zum Knödelbrot geben. Abdecken und ca. 10 Minuten quellen lassen. Anschließend aufgeschlagene Eier, gegarte Rote Bete (in etwa 0,5 cm große Würfel geschnitten) und den frischen Meerrettich zur Masse geben und gut vermengen. Diese im Anschluss zu ca. 90 g schweren Knödeln formen und in leicht siedendem Wasser gute 15 Minuten kochen.

**Glacierter Spinat:** 250 g frischer Blattspinat / 30 g Schalotten / 20 g Butter / 50 g Kirschtomaten  
Schalotten in feine Würfel schneiden und mit der Butter in einem Topf dünsten. Tomaten in Viertel schneiden und dazugeben. Nach kurzer Zeit den gut gewaschenen Spinat hinzufügen und kurz glacieren, bis er an Volumen verliert. Mit Salz, Muskat und etwas Pfeffer würzen und direkt auf dem Teller anrichten.

**Braune Butter:** 150 g Butter in einem kleinen Topf erhitzen, bis ein leicht nussiges Aroma entsteht und die Butter zu schäumen beginnt. In heißem Zustand über die Knödel auf den Teller geben.

**Topping:** 50 g Walnüsse im Ofen bei 160 Grad ca. 5 Minuten rösten. Anschließend in einem Mörser etwas zerstoßen, leicht salzen und über die Knödel geben. Schließlich etwas frischen Parmesan darüber reiben und servieren.

**Wein-Tipp:** Wie bei einem Besuch im Starnberger Gourmetrestaurant Aubergine hat Diplom-Sommelière Claudia Mikschowsky den passenden Tropfen parat und empfiehlt zu den Rote-Bete-Knödeln einen vollmundigen Rosé, zum Beispiel den 2021 Umathum Rosa aus Frauenkirchen im Burgenland/Österreich mit Himbeer- und Kirschnoten.

## Pressekontakt

---

**Tom Carlos Kupfer**  
+49 8807 21490-14  
tc.kupfer@hermann-meier.de

**AHM Kommunikation**  
Lachener Straße 4  
D-86911 Diessen am Ammersee  
+49 8807 21490-0  
info@hermann-meier.de  
www.hermann-meier.de