

Kaspressknödel mit Schmand-Dip, Spitzkohl-Apfel-Salat

Für zwei Personen

Für Kaspressknödel:

130 g Knödelbrot	1 kleine Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
40 g Butter	150 ml Milch	140 g Bergkäse
2 Eier	20 g Parmesan	1 Bund glatte Petersilie
40 g Mehl	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Spitzkohl-Apfel-Salat:

300 g Spitzkohl	1 kleiner roter Apfel	1 Schalotte
$\frac{1}{2}$ EL Kümmelsamen	100 g Walnüsse	2 TL flüssiger Honig
30 ml Apfelessig	30 ml Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für den Dip:

200 g Schmand	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe	1 Limette, davon Saft
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer

Für Kaspressknödel:

Die Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Petersilie hacken und etwas für den Salat und Dip beiseitestellen. Petersilie mit Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne mit der Hälfte der Butter anbraten und dann mit Milch übergießen und kurz aufkochen lassen. Das Milchgemisch über das Knödelbrot geben und einweichen lassen. Bergkäse in Würfel schneiden und zusammen mit den Eiern und dem Mehl unter die Brotmasse mengen. Den Teig mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

In der Pfanne die restliche Butter erhitzen und mit einem Löffel Teighäufchen in die heiße Pfanne setzten, plattdrücken und langsam von beiden Seiten langsam goldbraun backen. Parmesan reiben und zum Schluss über die Knödel streuen.

Für den Spitzkohl-Apfel-Salat:

Spitzkohl in feine Streifen schneiden, in eine Schüssel geben, etwas einsalzen, den Kümmel dazu geben und mit den Händen durchkneten.

Schalotte abziehen, fein hacken, im Pflanzenöl glasig dünsten und mit Apfelessig ablöschen. Mischung über Spitzkohl geben. Apfel würfeln und ebenfalls zum Salat geben. Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett rösten und auch zum Salat geben. Alles mischen und Honig zum Salat geben. Mit etwas Petersilie bestreuen.

Für den Dip:

Knoblauch abziehen und fein würfeln. Schnittlauch fein schneiden.

Limette halbieren und auspressen. Schmand mit etwas Limettensaft, Knoblauch und Schnittlauch vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Petersilie nach Geschmack noch unterheben.

Kaspressknödel auf Tellern anrichten und mit Schmand-Dip und Salat servieren.

Norbert Prager am 12. April 2023