

# Semmelknödel mit Pilzrahm und Kürbistalern

## Für zwei Personen

### Für die Semmelknödel:

1 Weizenbrötchen vom Vortag	100 g kleine Salzbrezeln	2 Schalotten
1 Ei	250 ml Mandeldrink	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 EL Mehl	Muskatnuss	Olivenöl, Salz, Pfeffer

### Für den Pilzrahm:

200 g braune Champignons	1 Knoblauchzehe	2 Schalotten
15 g getrock. Steinpilze	30 g Chashewkerne	250 ml Sahne
150 ml Mandeldrink	50 ml Gemüsefond	50 ml Weißwein
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

### Für die Kürbistaler:

1 kleiner Butternut-Kürbis	1 Zweig Rosmarin	Chiliflocken
Olivenöl	Salz, Pfeffer	

### Für die Semmelknödel:

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Brötchen und Salzbrezeln in einem Multizerkleinerer geben und grob zerkleinern. Mandeldrink in einem Topf erwärmen und anschließend in eine Schüssel geben. Anschließend die Brötchen-Brezelmischung hinzugeben, gut vermengen und 10 Minuten quellen lassen. Schalotten abziehen, fein schneiden und in einer Pfanne in Olivenöl anschwitzen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Schalotte und Petersilie mit dem Teig vermengen. Anschließend Ei und Mehl untermengen. Teig mit Muskat, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit angefeuchteten Händen gleichgroße Knödel formen, Knödel mit Folie abdecken und nochmals 10 Minuten stehen lassen.

Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen und die Knödel darin bei geringer Temperatur 10 Minuten garen. Mit einer Schöpfkelle aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

### Für den Pilzrahm:

150 ml Wasser aufkochen, vom Herd nehmen und die getrockneten Steinpilze darin quellen lassen. Knoblauch und Schalotten abziehen und fein schneiden. In einer Pfanne mit Olivenöl anschwitzen. Mit Weißwein ablöschen. Sahne und Mandeldrink hinzugeben. Steinpilzwasser dazugeben. Steinpilze schneiden und ebenfalls hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Gemüsefond würzen, anschließend pürieren. Champignons putzen und gleichmäßig schneiden. Anschließend in etwas Olivenöl anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Cashewkerne grob hacken und ohne Öl in einer kleinen Pfanne rösten, zum Schluss salzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Pilzrahm mit Petersilie und gerösteten Cashewkernen garnieren.

### Für die Kürbistaler:

Kürbis schälen und in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Mit einem kleinen Plätzchen-Ausstecher Sterne ausstechen. Aus Olivenöl, Salz, Pfeffer und Chiliflocken nach Geschmack eine Marinade herstellen.

Kürbissterne darin marinieren und anschließend in eine Auflaufform legen. Rosmarinzweig abbrausen, trockenwedeln und dritteln. Rosmarin zum Kürbis geben und Kürbissterne 10 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Sonja Dale am 18. Dezember 2023