

Käse-Knödel mit Kraut-Salat

Für 4 Personen

Für die Knödel:

400 g Schichtkäse	175 g Kastenweißbrot	100 g Butter
3 Eigelb	1 Ei	1 Msp. Zitronenschale
Salz, Pfeffer, Muskat	50 g Emmentaler am Stück	

Für den Salat:

500 g Weißkraut	2 EL Apfelessig	3 EL Sonnenblumenöl
1 TL Kümmel	Salz, Pfeffer	

Für die Soße:

1 Schalotte	1 EL Butter	1 TL Mehl
125 ml Gemüsebrühe	125 ml Crème-fraîche	1/2 Bund glatte Petersilie
Salz, Pfeffer, Muskat		

Den Schichtkäse gut abtropfen lassen. Vom Brot die Rinde entfernen und das Brot in ca. 5 mm große Würfel schneiden. Butter in einer Schüssel schaumig rühren, nach und nach die Eier unterrühren. Zitronenschale, eine Prise Salz, Pfeffer und Muskat zugeben. Unter die schaumig geschlagene Masse die Brotwürfel und den Schichtkäse heben, die Schüssel mit einer Frischhaltefolie abdecken und im Kühlschrank mindestens 20 Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit vom Kraut den harten Strunk entfernen, dann das Kraut sehr fein schneiden oder hobeln. Kraut in eine Schüssel geben und mit Apfelessig und Sonnenblumenöl anmachen. Kümmel fein hacken und untermischen, Krautsalat mit Salz und Pfeffer abschmecken und ziehen lassen. Den Käse in 2 cm große Würfel schneiden. Dann aus der Masse Knödel formen und in die Mitte eines jeden Knödels einen Käsewürfel eindrücken. In einem Topf mit Salzwasser die Knödel am Siedepunkt ca. 15 Minuten pochieren. Dann herausnehmen und abtropfen lassen. Für die Soße die Schalotte schälen, fein schneiden in Butter anschwitzen, mit Mehl bestäuben und mit Gemüsebrühe und Crème-fraîche aufgießen. Alles mit dem Schneebesen glatt rühren und 5 Minuten durchkochen. Petersilie abspülen, trocken schütteln, fein hacken und unter die Soße mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Den Krautsalat nochmals abschmecken. Knödel mit der Soße und dem Krautsalat anrichten.

Vincent Klink Donnerstag, 02. Dezember 2010