

Semmelknödel mit Pilzgemüse, bunter Salat mit Bärlauch

Für zwei Personen

Für die Semmelknödel:

| | | |
|-----------------------|---------------------|--------------------|
| 4 Brötchen vom Vortag | 1 weiße Zwiebel | 1 Ei |
| 1 TL Butter | 200 ml Milch (1,5%) | 1 Zweig Petersilie |
| Muskatnuss | Salz | Pfeffer |

Für das Pilzgemüse:

| | | |
|------------------------|------------------------|-------------------------|
| 130 g getr. Steinpilze | 130 g Kräuterseitlinge | 130 g weiße Champignons |
| 1 weiße Zwiebel | 100 ml Crème Fraîche | 50 ml süße Sahne |
| 125 ml Steinpilzfond | 25 ml Waldpilzfond | 25 ml halbtr. Weißwein |
| 1 Zweig Petersilie | Butter | |

Für den Salat:

| | | |
|-----------------------|---------------------------------|-------------------------|
| 30 g Batavia Salat | 30 g Rucola | 30 g Feldsalat |
| 30 g Bärlauch | 5 Radieschen | 50 g Champignons |
| 100 g Cocktailtomaten | 1 $\frac{1}{2}$ EL Apfelessig | 1 TL Agavensirup |
| 3 EL Olivenöl | $\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch | Pfeffer, essbare Blüten |

Für die Semmelknödel:

Die Brötchen in feine Scheiben schneiden oder würfeln und in eine Schüssel legen. Milch in einem Topf erhitzen, über die Brotscheiben gießen und für etwa 10 Minuten durchziehen lassen. Zwiebel abziehen und fein hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Eine Pfanne mit Butter erhitzen und die Zwiebeln darin andünsten, mit Ei und Petersilie zu den Brötchen geben. Brötchen, Zwiebeln, Ei und Petersilie mit den Händen zu einem Teig vermengen. Muskatnuss reiben und Brötchen- Masse mit Salz, Pfeffer und etwas geriebener Muskatnuss abschmecken. Mit feuchten Händen 4 Knödel formen. Einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und die Knödel mit einer Schaumkelle hinein gleiten lassen, Hitze reduzieren und die Knödel für etwa 20 Minuten bei milder Hitze ziehen lassen.

Für das Pilzgemüse:

Die Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Getrocknete Steinpilze für ca. 30 Minuten in Wasser einweichen. Pilze putzen und in Scheiben schneiden. In einer Pfanne Butter erhitzen und Zwiebeln, Steinpilze, Kräuterseitlinge und Champignons darin für etwa 5 Minuten andünsten, sodass die Pilze noch Biss haben. Steinpilzfond und Waldpilzfond hinzugeben und einkochen lassen. Weißwein und Sahne bei mittlerer Hitze unterrühren und Crème Fraîche zugeben, bis eine sämige Konsistenz erreicht ist.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln, klein hacken und dazu geben.

Für den Salat:

Den Batavia Salat, Rucola und Feldsalat waschen und trockenschleudern. Feldsalat von den Enden befreien. Bärlauch abbrausen und trockenwedeln. Radieschen waschen und vierteln. Champignons putzen und in dünne Scheiben schneiden. Tomaten waschen und vierteln. Mit dem Salat vermengen. Schnittlauch waschen, trockenwedeln und kleinschneiden. Essig mit Salz und Agavensirup verrühren und nach und nach Öl unterschlagen. Schnittlauch unter die Vinaigrette rühren und unter den Salat mischen. Mit Pfeffer würzen.

Die Semmelknödel mit Pilzgemüse und Frühlingsalat mit Bärlauch auf Tellern anrichten, mit Blüten garnieren und servieren.

Marion Bingger am 29. Mai 2017