

Feine Kaspress-Knödel mit Blattsalat und Wachtelei

Für zwei Personen

Für die Kaspressknödel:

125 g trockenes Weißbrot	80 g würziger Bergkäse	$\frac{1}{4}$ Apfel
$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Ei	50 g Butter
70 ml Milch	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 Muskatnuss
Butterschmalz	Salz	Pfeffer

Wachtelei:

200 g bunte Blattsalat-Mischung	4 Radieschen	6 Wachteleier
2 EL Kürbiskernöl	1 Kästchen Kresse	10 Radieschensprossen
4 Zweige Schnittlauch	Salz	Pfeffer

Für die Kaspressknödel:

Die Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einer heißen Pfanne mit etwas Butter glasig anschwitzen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Den Käse und das Brot in sehr kleine Würfel schneiden und beides miteinander vermengen. Muskatnuss reiben. Anschließend Zwiebel, Milch, Eier, Petersilie, etwas Muskatabrieb, Salz und Pfeffer in die abgekühlte Pfanne geben und alles gut vermischen. Mit nassen Händen aus der Masse Knödel formen und diese flach drücken, sodass etwa 1 cm dicke Taler entstehen. Eine Pfanne mit Butterschmalz erhitzen und die Knödel darin beidseitig hellbraun braten. Für den Blattsalat und das

Wachtelei:

Blattsalate waschen und trocken schleudern. Kürbiskernöl mit Salz und Pfeffer zu einem Dressing vermengen. Radieschen waschen, von Strünken befreien und in Stifte schneiden. Blattsalate, Radieschen und Kresse mit dem Salatdressing marinieren.

Einen Topf mit Wasser aufsetzen und Essig hineingeben. Wasser auf mittlere Temperatur erhitzen und einen Strudel mit einem Löffel erzeugen.

Das Wachtelei mit einem scharfen Messer vorsichtig öffnen und hineingeben. Nach ca. einer Minute hinausnehmen. Die anderen Wachteleier im kochenden Wasser für ein paar Minuten kochen.

Feine Kaspressknödel mit Blattsalat und Wachteleiern auf Olivenöl auf Tellern anrichten mit Schnittlauch garnieren und servieren.

Eveline Doll am 13. Juni 2017