

# Kaspress-Knödel mit Meerrettich-Rahm-Dip, Wildsalat

**Für zwei Personen**

**Für die Knödel:**

5 Semmeln vom Vortag	1 Brezel vom Vortag	1 Zwiebel
50 g Meerrettich	200 ml Rote-Bete-Saft	250 ml Milch
4 Eier	200 g milder Bergkäse	100 g Butter
2 EL Sonnenblumenkerne	1 Bund Bärlauch	1 Bund Sauerampfer
1 Bund Brennessel	1 Bund Vogelmiere	1 Bund Giersch
200 ml Rapsöl	Salz	Pfeffer

**Für den Salat:**

100 g Portulak	100 g Asia-Salat	1 Lauchzwiebel
50 ml Apfelessig	200 ml Gemüfefond	1 EL Johannisbeergelee
2 TL mittelscharfer Senf	2 EL steierisches Kürbiskernöl	100 ml Rapsöl
Salz	Pfeffer	

**Für den Meerrettich-Rahm-Dip:**

30 g Meerrettich	250 g Sauerrahm	Salz, Pfeffer
------------------	-----------------	---------------

**Für die Garnitur:**

5 essbare Blüten

**Für die Knödel:**

Die Brezel mit einer Vierkantreibe klein raspeln und Semmeln fein würfeln.

Rote-Bete-Saft in einen kleinen Topf geben, erhitzen und reduzieren lassen.

Brezel und Semmeln in eine Schüssel geben. Milch in einen Topf geben, erhitzen und über die Brezel-Semmel-Mischung geben. Zwiebel abziehen und würfeln. Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel anschwitzen. Eier und Zwiebel zur Brezel-Semmel-Mischung geben und locker durchmengen. Bergkäse und Meerrettich reiben. Knödelteig in zwei gleich große Teile teilen und in Schüsseln geben. Bärlauch, Sauerampfer, Brennessel, Vogelmiere und Giersch abbrausen, trockenwedeln und feinhacken. Bergkäse in zwei gleichgroße Portionen teilen. Bergkäse und Meerrettich zu einem Knödelteig geben. Den restlichen Bergkäse mit Bärlauch, Sauerampfer, Brennessel, Vogelmiere und Giersch zur anderen Knödelmasse geben. Mit Salz und Pfeffer würzen und gut durchmengen.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Knödel formen und in der Pfanne bei mittlerer Hitze 5 Minuten von jeder Seite braten. Sonnenblumenkerne auf die Rote-Bete-Knödel geben und kurz andrücken. Nach dem ersten Wenden eine Flocke Butter hinzugeben.

**Für den Salat:**

Den Essig, Kürbiskernöl, Johannisbeergelee, Gemüfefond, Salz und Pfeffer mit dem Pürierstab aufpürieren. Rapsöl und Senf hinzufügen und nochmal mixen. Portulak und Asia-Salat abbrausen, trockenschleudern und in mundgerechte Stücke zupfen. Lauchzwiebel waschen, trocken tupfen, äußere Schale abziehen, Strunk entfernen und in feine Ringe schneden. Portulak und Asia-Salat in eine Schüssel geben, mit dem Dressing beträufeln und vorsichtig durchmengen. Lauchzwiebeln darübergeben und nochmals kurz durchmengen.

**Für den Meerrettich-Rahm-Dip:**

Den Meerrettich reiben. Sauerrahm in eine Schüssel geben und mit Meerrettich vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:** Die Blüten abbrausen, trocken tupfen und damit den Salat garnieren. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Ursula Steiner am 11. Juni 2018