

Brezenknödel, Zitrus-Schmand, Birnen und Rucola-Salat

Für zwei Personen

Für die Knödel:

3 altbackene Laugenbrezen	1 weiße Zwiebel	2 EL Kürbiskerne
2 EL Kürbiskernmehl	150 g Appenzeller	50 ml Milch
1 Ei (M)	100 g Butter	2 EL Pflanzenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Birnenspalten:

1 Birne	3 EL Kürbiskerne	2 EL Butter
1 Prise Salz	Pfeffer	

Für den Zitrus-Schmand:

50 g Sauerrahm	1 Zitrone	1 Orange
1 Prise Salz		

Für den Rucolasalat:

1 Bund Rucola	25 ml Kürbiskernöl	25 ml Weißweinessig
2 EL Honig	1 TL mittelscharfer Senf	1 Prise Salz
1 Prise Schwarzer Pfeffer		

Für die Knödel:

Die Zwiebel abziehen, fein würfeln und in etwas Pflanzenöl anschwitzen.

Kürbiskerne dazugeben, kurz mitrösten, bis die Kerne anfangen zu knacken und mit Milch ablöschen.

Die Laugenbrezel vom Salz entfernen und in Stücke schneiden. Mit dem Milchgemisch übergießen und vermengen. Käse in Würfel schneiden und dazugeben. Ei dazugeben und mit Kürbiskernmehl bestreuen, verkneten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Masse zu Knödeln formen und im Dampfgartopf auf dem Herd über kochendem Wasser ca. 20 Minuten garen. (Darauf achten, dass die Löcher des Gareinsatzes nicht zu groß sind, so dass die Masse nicht durchtropft). Wenn die Knödel gar sind, mit einer Schaumkelle herausnehmen und in einer Pfanne mit aufschäumender Butter knusprig braten.

Für die Birnenspalten:

Kürbiskerne in der Moulinette grob anmixen. Birnen waschen, trocken tupfen, in Spalten schneiden und dabei das Kerngehäuse entfernen.

Birnenspalten in einer Pfanne mit Butter anbraten, mit den gemixten Kürbiskernen bestreuen, kurz mit anbraten, durchschwenken und mit Salz und reichlich Pfeffer abschmecken.

Für den Zitrus-Schmand:

Zitrone und Orange waschen und trockentupfen. Sauerrahm mit Abrieb einer Zitrone und Orange abschmecken. Zitrone halbieren, den Saft auspressen und auffangen. Sauerrahm mit einigen Spritzern Zitronensaft und etwas Salz abschmecken.

Für den Rucolasalat:

Rucola waschen und trockenschleudern. Öl, Essig, Honig, Senf, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette vermengen. Rucola damit marinieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Maria Spallek am 12. November 2018