

Semmel-Knödel mit Pilz-Ragout und Rote-Bete-Salat

Für zwei Personen

Für die Semmelknödel:

5 Weizenbrötchen	250 ml Milch	1 Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	2 Eier	1 Muskatnuss
2 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für das Pilzragout:

100 g Kräuterseitlinge	100 g braune Champignons	100 g Pfifferlinge
1 Schalotte	250 ml Gemüsesfond	150 g Sahne
1 Bund glatte Petersilie	1 Bund Schnittlauch	2 EL neutrales Öl
1 Muskatnuss	Pfeffer	Salz

Für den Rote-Bete-Salat:

2 Knollen vorg. Rote-Bete	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
4 EL Balsamico Essig	4 EL Olivenöl	2 EL Kräuter der Provence
1 Prise Zucker	Salz	Pfeffer

Für die Semmelknödel:

Brötchen in $\frac{1}{2}$ bis 1 cm große Würfel schneiden. Die Milch in einem Topf aufkochen. Eier aufschlagen, mit der Milch vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Brötchenwürfel mit der Milch vermischen, dabei aber nicht drücken. Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne im Öl bei milder Hitze glasig anschwitzen. Petersilie abrausen, trocken wedeln, klein schneiden und mit der Brötchenmasse vermengen. Masse zu kleinen Knödeln formen und in einem Topf mit leicht siedendem Wasser etwa 15-20 Minuten garen. Aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen.

Für das Pilzragout:

Die gesamten Pilze putzen und je nach Größe vierteln oder halbieren.

Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen, Pilze zugeben und anbraten.

Schalotte abziehen, klein würfeln und dazugeben. Alles mit Fond und Sahne aufgießen und kurz köcheln lassen. Schnittlauch und Petersilie abrausen, trocken wedeln, klein schneiden und dazugeben. Das Pilzragout mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für den Rote-Bete-Salat:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und kleinhacken. Im Olivenöl dünsten.

Rote Bete in Scheiben schneiden und zugeben. Nach ca. 4 Minuten mit dem Essig ablöschen. Kräuter, Zucker, Salz und Pfeffer hinzufügen und bei schwacher Hitze noch etwas ziehen lassen. Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Leonard Schulze-Vorberg am 11. Dezember 2018