

Laugen-Servietten-Knödel mit Pilzrahm und Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Laugen-Serviettenknödel:

| | | |
|--------------------|--------------------------------------|---------------------------------|
| 1 Laugenstange mit | Sonnenblumenkernen | 1 Laugenstange mit Kürbiskernen |
| 1 Zwiebel | $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie | 500 ml Milch |
| 1 Ei | 50 g Butter | 50 g Semmelbrösel |
| 25 g Mehl | Muskatnuss | Salz, Pfeffer |

Für das Pilzrahm:

| | | |
|------------------------|--------------------------------------|-------------------------|
| 200 g Kräuterseitlinge | 1 Schalotte | 500 ml Gemüsefond |
| 250 ml Sahne | $\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie | 20 g Kerbel |
| 50 g Butter | 5 g Rauchsatz | $\frac{1}{2}$ TL Stärke |
| Pfeffer | | |

Für die Senf-Vinaigrette:

| | | |
|-------------------|-------------------|-----------------|
| 5 g scharfer Senf | 20 ml Traubensaft | 10 ml Walnussöl |
| 20 ml Olivenöl | Salz | Pfeffer |

Für den Feldsalat:

| | | |
|-----------------|---------|-------------------|
| 100 g Feldsalat | 1 Birne | 20 g Walnusskerne |
|-----------------|---------|-------------------|

Für die Laugen-Serviettenknödel:

Die Milch im Topf erhitzen und die Laugenstangen in Würfel schneiden.

Laugenwürfel mit warmer Milch übergießen und ausdrücken.

Zwiebel schälen und kleinschneiden. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Zwiebeln mit einem Teil der Petersilie in einer Pfanne in Butter anschwitzen. Nachdem die Zwiebeln etwas abgekühlt sind, diese zu den Laugenwürfeln geben. Ein ganzes Ei dazugeben und unterrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Etwas Mehl und Semmelbrösel hinzufügen.

Die Knödelmasse nun auf Klarsichtfolie geben, eine Rolle formen und beidseitig zudrehen. Die Rolle in leicht kochendes Wasser geben und 15 min. darin ziehen lassen. Danach aus der Folie nehmen und in schöne Scheiben schneiden. Mit restlicher Petersilie garnieren.

Für das Pilzrahm:

Schalotte schälen, kleinschneiden und in Butter anschwitzen. Pilze putzen, kleinschneiden und mit den Schalotten anbraten.

Petersilie und Kerbel abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Die Hälfte der Kräuter zu den Pilzen geben. Alles mit Sahne ablöschen und einreduzieren lassen. Gemüsefond nach und nach dazugeben und mit Rauchsatz und Pfeffer würzen. Eventuell mit Stärke andicken. Vor dem Servieren mit den restlichen Kräutern bestreuen.

Für die Senf-Vinaigrette:

Für die Vinaigrette Senf, Verjus, Walnussöl und Olivenöl verrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Für den Feldsalat:

Feldsalat waschen und trockenschleudern. Birne entkernen und in feine Scheiben hobeln. Walnüsse hacken.

Feldsalat und Birne mit der Vinaigrette vermengen und den Salat mit Walnüssen garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Manfred Rausch am 19. Januar 2021