

Serviettenknödel mit Pilz-Sahne-Soße, Rote-Bete-Salat

Für zwei Personen

Für die Serviettenknödel:

4 Brötchen vom Vortag	1 Zwiebel	1 Bund glatte Petersilie
70 g Butter	150 ml Milch	3 Eier
2 EL Kartoffelmehl	100 g Semmelbrösel	Salz

Für die Pilz-Sahne-Sauce:

1 Portobello Pilz	8 braune Champignons	8 kleine Kräuterseitlinge
1 Zwiebel	1 Bund glatte Petersilie	2 EL Butter
200 ml Sahne	100 ml Gemüsefond	Salz, Pfeffer

Für den Rote-Bete-Apfel-Salat:

1 kleine Kugel Rote Bete	$\frac{1}{2}$ Apfel	2 EL Kräuteressig
2 EL neutrales Öl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Rote Bete Blätter	1 Handvoll Wildkräutersalat	einige Blüten
Rote-Bete-Sprossen		

Für die Serviettenknödel:

Die Brötchen in kleine Würfel schneiden.

Zwiebel abziehen, fein schneiden und in einer Pfanne in 20 g Butter andünsten. Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein schneiden und zu den Zwiebeln geben.

Milch mit der Restbutter erwärmen, über die Semmelwürfel geben, Zwiebel-Petersilie-Mischung darübergeben und etwas abkühlen lassen.

Eier mit etwas Salz verquirlen, über Semmelmasse geben und verkneten.

Bei Bedarf etwas Kartoffelmehl oder Semmelbrösel dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Frischhaltefolie auslegen, Teigmasse daraufgeben, zu einer Rolle formen und die Enden fest verknoten.

In gesalzenem Wasser ca. 20 Minuten gar ziehen lassen, das Wasser soll nicht sprudelnd kochen sondern der Knödel soll sich leicht bewegen.

Aus dem Wasser nehmen, Knödel aus der Folie lösen und in dicke Scheiben schneiden.

Für die Pilz-Sahne-Sauce:

Zwiebel abziehen, fein schneiden und in Butter in einer Pfanne anschwitzen. Pilze putzen, klein schneiden, zu den Zwiebeln geben und etwas Wasser und Gemüsefond angießen. Petersilie abrausen, trockenwedeln, fein schneiden und mit in die Pfanne geben. Aufköcheln lassen, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die Sahne hinzugeben.

Für den Rote-Bete-Apfel-Salat:

Rote Bete und Apfel fein raspeln und mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl vermischen und abschmecken.

Für die Garnitur:

Serviettenknödel und Sauce auf Tellern anrichten. Rote-Bete-Apfel-Salat auf einigen Rote-Bete-Blättern und Wildkräutern anrichten und mit Blüten garniert servieren.

Christiane Säubert am 13. Oktober 2021