

# Zweierlei Semmelknödel mit Pilzrahm und Gurken-Salat

**Für zwei Personen**

**Für den Knödel-Grundteig:**

3 altb. Brötchen	3 altb. Laugenbrötchen	200 g Semmelbrösel
3 Zwiebeln	3 Eier	40 g Butter
200 ml Milch	1 Bund Petersilie	1 TL Salz
Salz	Pfeffer	

**Für die Parmesan-Knödel:** 150 g Parmesan

**Für die Spinat-Knödel:** 300 g frischer Spinat      Salz, Pfeffer

**Für die Sauce:**

500 g braune Champignons	20 g getrock. Steinpilze	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	80 g Parmesan	300 ml Sahne
500 ml Rinderfond	Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

**Für den Salat:**

1 Salatgurke	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
1 Limette, Saft	2 EL Himbeeressig	½ Bund Dill
Chiliflocken	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

**Für die Garnitur:** 2 EL Pinienkerne

**Für den Knödel-Grundteig:** Die Brötchen in kleine, gleichmäßige Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Eier und Milch hinzugeben und vermengen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebeln darin anschwitzen und anschließend ebenfalls unter die Semmelknödel-Masse heben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Ebenfalls unter die Masse heben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Teig für die weitere Verarbeitung in zwei Teile teilen.

**Für die Parmesan-Knödel:** Parmesan reiben und unter die Knödelmasse heben. Anschließend mit feuchten Händen zu gleichgroßen Knödeln formen.

**Für die Spinat-Knödel:** Spinat waschen, trockenschleudern und zerkleinern. Spinat in einer Pfanne zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas abkühlen lassen. Spinat mit Knödelmasse vermengen und mit feuchten Händen zu gleichgroßen Knödeln formen.

Spinat- und Parmesan-Knödel ca. 20 Minuten in Salzwasser sieden lassen.

**Für die Sauce:** Steinpilze in Wasser für 30 Minuten einweichen. Anschließend abgießen und abtropfen lassen. Parmesan reiben und Beiseite stellen. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons und Knoblauch darin anbraten. Steinpilze hinzugeben und kurz mitbraten. Mit Fond ablöschen, kurz einköcheln lassen und mit Sahne auffüllen.

Parmesan einrühren und mit Zitronenabrieb und Saft, Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für den Salat:** Gurke waschen, trockentupfen, halbieren und Kerngehäuse entfernen.

Anschließend fein raspeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Dill waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Aus Essig, Limettensaft und Öl ein Dressing herstellen und mit Chili, Salz und Pfeffer würzen. Alle Zutaten miteinander vermengen und mit dem Dressing marinieren.

**Für die Garnitur:** Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und als Garnitur verwenden.

Otis Palan am 27. Mai 2024