

# Brezenknödel-Scheiben mit Pilzragout, Rotkraut-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Knödelscheiben:

3 Laugenbrötchen	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
100 ml ungesüßte Sojamilch	2 EL vegane Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
4 Zweige Thymian	Muskatnuss	2 EL Rapsöl
Salz	Pfeffer	

### Für das Pilzragout:

150 g Champignons	100 g Kräuterseitlinge	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 EL dunkle Sojasauce	1 EL trockener Rotwein
1 TL dunkle Misopaste	1 EL Rapsöl	1 TL gemahl. Wacholderbeeren
Piment d'Espelette	Salz	Pfeffer

### Für die Pilze:

150 g Champignons	100 g Kräuterseitlinge	1 EL vegane Butter
Salz	Pfeffer	

### Für den Rotkrautsalat:

1 Rotkohl	1 Orange, Abrieb, Saft	2 EL Walnüsse
2 EL Cranberrys	1 EL vegane Butter	4 EL Apfelessig
2 EL Rapsöl	2 EL Zucker	Salz, Pfeffer

### Für die Garnitur:

5 Halme Schnittlauch

**Für die Knödelscheiben:** Die Zwiebel abziehen und würfeln. Knoblauch abziehen und ebenfalls klein würfeln.

In einem Topf 1 EL vegane Butter schmelzen und die Zwiebelwürfel, sowie den Knoblauch darin anbraten. Mit Sojamilch ablöschen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Laugenbrötchen würfeln, die Petersilie fein hacken und beides mit der Sojamilch-Mischung verkneten. Masse ruhen lassen. Dann die Masse zu einer Rolle formen und erst mit Frischhaltefolie und dann mit Alufolie gut verschließen. In siedendem Wasser für 15-20 Minuten garen, anschließend kalt abschrecken.

Knödel in Scheiben schneiden und in einer Pfanne mit der restlichen Butter, Thymian und Rapsöl von beiden Seiten gut anbraten.

**Für das Pilzragout:** Pilze putzen und fein würfeln, danach in Rapsöl scharf anbraten. Zwiebel abziehen und würfeln. Knoblauch ebenfalls abziehen und fein würfeln. Gewürfelte Zwiebel, Knoblauch und Misopaste zu den Pilzen geben. Mit Sojasauce und Rotwein ablöschen und kurz reduzieren lassen. Mit Wasser auffüllen bis die Pilze bedeckt sind, danach würzen und köcheln lassen.

**Für die Pilze:** Pilze putzen und vierteln.

Pfanne stark erhitzen und die Pilze bei starker Hitze anbraten, danach Butter hinzufügen, Hitze reduzieren und die Pilze darin schwenken und abschmecken.

**Für den Rotkrautsalat:** Rotkohl in feine Streifen schneiden.

Walnüsse in einer Pfanne mit Butter, 1 EL Zucker und einer Prise Salz karamellisieren und zur Seite stellen.

Rotkohl mit Salz, Pfeffer, Apfelessig, Rapsöl, 1 EL Zucker und den Cranberrys vermischen und gut durchkneten.

Von der Orange etwas Abrieb zum Salat geben, außerdem einige Orangenfilets herauslösen und bei Seite stellen. Danach die Orange auspressen und den Saft zum Salat geben. Salat separat servieren und mit 4-5 Orangenfilets und den Walnüssen drapieren.

**Für die Garnitur:** Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und als Garnitur verwenden.

Joshua Vogel am 21. Januar 2025