

Semmelknödel, Rotwein-Reduktion, Birnen-Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Semmelknödel:

250 g altbackene Brötchen	2 Eier	200 ml Vollmilch, 3,5%
20 g Petersilie	2 EL Mehl	3 EL Semmelbrösel
Salz	Pfeffer	

Für die Pilz-Variante:

100 g Kräuterseitlinge	2 Schalotten	20 g Gruyère
------------------------	--------------	--------------

Für die Käse-Speck Variante:

50 g Bauchspeck am Stück	50 g Gruyère
--------------------------	--------------

Für die Spinat-Variante:

80 g Blattspinat	1 Schalotte	1 Knoblauchzehe
20 g Gruyère		

Für die Fertigstellung:

Salz

Für die Rotweinreduktion:

125 ml Rotwein	75 ml Portwein	200 ml Rinderfond
30 g Butter	1 Lorbeerblatt	2-3 Zweige Thymian
Speisestärke	Salz	Pfeffer

Für den Salat:

100 g Feldsalat	1 große reife Birne	50 g Walnuss
-----------------	---------------------	--------------

Für das Dressing:

50 g TK-Brombeeren	1 EL Balsamicoessig	1 TL Waldhonig
$\frac{1}{2}$ TL Dijonsenf	1 EL Olivenöl	1 Prise Zucker
Salz	Pfeffer	

Für die Garnitur:

30 g Pekannüsse

Für die Semmelknödel:

Die Milch erwärmen. Brötchen würfeln.

Eier mit der Hälfte der Milch verquirlen, Salz hinzufügen und die Brötchenwürfel mit der Mischung bedecken. 2-3 Minuten einziehen lassen.

Petersilie hacken und zu der Masse Brötchenmasse hinzufügen.

Restliche Milch, Mehl und Semmelbrösel hinzufügen und alles vermengen. Salzen und pfeffern. Masse 5 Minuten rasten lassen, dann gleichmäßig auf 3 Schalen aufteilen.

Für die Pilz-Variante:

Pilze putzen und klein schneiden. Schalotten abziehen und klein hacken.

Schalotten mit Pilzen anbraten. Gruyère reiben. Die Hälfte der PilzSchalotten-Mischung mit Gruyère in die erste Schale mit der KnödelGrundmasse geben und vermengen.

Restliche Pilz-Schalotten-Mischung für die Sauce beiseitestellen.

Für die Käse-Speck Variante:

Gruyère reiben. Bauchspeck würfeln und in einer Pfanne anbraten. In die zweite Schale mit der Knödel-Grundmasse geben und gut vermengen.

Für die Spinat-Variante:

Spinat blanchieren, abschrecken und ausdrücken. Spinat fein schneiden.

Schalotte und Knoblauch abziehen und ebenfalls fein schneiden. Spinat mit Schalotte und

Knoblauch anschmoren.

Gruyère reiben. Spinat-Zwiebel-Mischung und Gruyère zum dritten Teil der Knödel-Grundmasse geben und vermengen.

Für die Fertigstellung:

Hände mit kaltem Wasser anfeuchten und aus den unterschiedlichen Massen Knödel formen. Knödel in leicht kochendem Salzwasser für 10- 15 Minuten gar ziehen lassen **Für**

die Rotweinreduktion:

Überreste der Pilz-Schalotten-Mischung mit Rot- und Portwein deglacieren. Lorbeerblatt und Thymian hinzufügen. Auf ca. 100 ml reduzieren lassen. Dann Rinderfond hinzufügen und erneut reduzieren lassen. Temperatur reduzieren und die Butter mit einem Schneebesen einrühren.

Speisestärke mit etwas Wasser verrühren und unter erneutem aufkochen die Reduktion abbinden. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

Feldsalat abrausen. Birne halbieren, vom Kerngehäuse befreien und kleinschneiden. Walnuss grob zerkleinern. Alles vermengen. Kurz vor dem Servieren Dressing dazugeben.

Für das Dressing:

Brombeeren auftauen lassen. Brombeeren mit einer Gabel zerdrücken und mit Balsamicoessig, Waldhonig, Dijonsenf und Olivenöl vermengen.

Mit Salz, Pfeffer und ggf. Zucker, wenn Brombeeren sehr säuerlich sind, abschmecken.

Für die Garnitur:

Pekannüsse rösten und über den Salat geben.

Nimo Radtke am 17. Februar 2025