

# Kaspressknödel mit brauner Butter, Wildkräuter-Salat

**Für zwei Personen**

**Für die Kaspressknödel:**

150 g altback. Weißbrot	1 Zwiebel	100 g kräft. Bergkäse
2 Eier, M	150 ml Vollmilch	Butter
$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Pflanzenöl	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

**Für die braune Butter:**

125 g Butter

**Für den Wildkräutersalat:**

150 g Wildkräutersalat	8 Kirschtomaten	$\frac{1}{2}$ Salatgurke
$\frac{1}{2}$ Bund Radieschen	2 Frühlingszwiebel	75 ml Gemüsefond
5 EL heller Balsamicoessig	1 EL Dijonsenf	1 EL flüssiger Blütenhonig
6 EL Olivenöl	Salz	Pfeffer

**Für die Garnitur:**

30 g Kürbiskerne

**Für die Kaspressknödel:**

Die Milch in einem Topf erwärmen. Brot in kleine Würfel schneiden, in eine Schüssel geben und mit warmer Milch übergießen. Zwiebel abziehen und hacken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Käse in kleine Würfel schneiden und Petersilie klein hacken.

Zwiebeln in einer Pfanne mit Öl anschwitzen und dann die Petersilie unterrühren und mit anschwitzen. Danach Zwiebeln, Petersilie, Eier und Käse unter die eingeweichten Brotwürfel heben und zu einer Masse verkneten. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Mit angefeuchteten Händen daraus Knödel formen.

Öl und Butter in einer Pfanne zerlassen und Knödel darin von allen Seiten braten, bis sie braun und knusprig sind.

**Für die braune Butter:**

Butter in einem kleinen Topf erhitzen bis sie braun wird und die Molke karamellisiert. Danach durch ein Sieb mit Küchentrepp abgießen und auffangen.

**Für den Wildkräutersalat:**

Senf mit Fond, Honig, Balsamico, Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Unter weiterem Rühren Öl einfließen lassen, sodass das Dressing leicht emulgiert. Salat waschen, trockenschleudern und in eine Schüssel geben. Tomaten halbieren und Gurke in halbe Scheiben schneiden. Frühlingszwiebel putzen und in feine Ringe schneiden.

Radieschen waschen und in feine Scheiben schneiden. Alles mit in den Salat geben. Dressing kurz vor dem Servieren über den Salat geben und gut vermengen.

**Für die Garnitur:**

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Öl anrösten und als Garnitur verwenden.

Patricia Kain am 12. März 2025