

Leberkäs-Knödel-Turm mit Pilzrahm

Für zwei Personen

2 Scheiben Leberkäse, 1 cm dick	3 braune Champignons	3 Steinpilze
200 g Knödelbrot	2 Zwiebeln	1 Knoblauchzehe
2 Eier	85 g Butter	100 ml Milch
2 EL Schmand	2 EL Crème-fraîche	3 EL Gemüsefond
2 EL Sojasauce	2 EL dunkler Balsamicoessig	1 EL flüssiger Honig
1 Bund krause Petersilie	1 Bund Schnittlauch	2 EL Mehl
Salz	Pfeffer	

Eine Zwiebel abziehen, fein würfeln und in Butter glasig andünsten, zur Seite stellen. Milch leicht erwärmen und zur Seite stellen. Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und hacken. Knödelbrot, Petersilie, Schnittlauch, Eier, Salz und Pfeffer in eine Schüssel geben und gut vermengen. Milch und die Zwiebeln dazugeben und zu einer Rolle formen. In einem Topf reichlich Wasser bis zum Siedepunkt erhitzen.

Geformte Knödelmasse auf Frischhaltefolie geben, fest einrollen und dabei links und rechts gut verschließen. Dann die Rolle fest in Alufolie eindrehen und im siedend heißen Wasser ca. 20 Min. garen. Knödelrolle aus dem Wasser heben, auswickeln und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Leberkäse mit einer runden Form ausstechen und zur Seite legen.

Champignons und Steinpilze putzen und in kleine Stücke schneiden.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und in Stücke schneiden. Pilze, Zwiebel und Knoblauch in einer Pfanne in Butter anbraten, Schmand und Crème fraîche einrühren und bei Bedarf mit kohlenstoffhaltigen Mineralwasser ablöschen. Pilze mit Gemüsefond, Sojasauce, Balsamicoessig und Honig, Salz und Pfeffer abschmecken. Sobald der Pilzrahm cremig ist, den Leberkäse darin ca. 2 Min. mitkochen.

Dann abwechselnd eine Knödelscheibe und eine Leberkäsescheibe zu einem Turm aufstapeln. Pilzrahm dazwischen und über den Turm geben.

Stefanie Schmid-Kölbl am 12. Januar 2021