

Eier-Schwammerl mit Speck und Semmel-Knödeln

Für zwei Personen

50 g durchwachsener Räucherspeck	500 g Pfifferlinge	6 alte Brötchen
1 Zitrone	1 Schalotte	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Bund Petersilie	3 Eier
110 g Butter	100 ml Sahne	100 ml Milch
400 ml Kalbsfond	1 Muskatnuss	2 Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer		

Die Milch in einem keinen Topf leicht erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen. Die Brötchen in feine Scheiben schneiden und in feine Scheiben schneiden. Die Scheiben mit der warmen Milch übergießen und zehn Minuten einweichen lassen Eine Pfanne mit 30 Gramm der Butter erhitzen. Die Schalotte abziehen und fein hacken. Den Speck ebenfalls in kleine Würfel schneiden. Die Schalotte in die heiße Pfanne geben und darin glasig andünsten. Die Speckwürfel zugeben und kurz mit anbraten. In einem großen Topf Salzwasser zum Kochen bringen. Die Petersilie waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Zitrone waschen, trocken tupfen und eine Scheibe abschneiden. Die Eier aufschlagen und zu den eingeweichten Brötchen geben. Die Speck-Zwiebelmischung aus der Pfanne, sowie die Petersilie ebenfalls zu der Brötchenmasse geben und alles gut vermischen. Abschließend mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Von der Masse gleich große Stücke abnehmen und glatte, runde Knödel daraus formen. Die Knödel zusammen mit der Zitronenscheibe und den Lorbeerblättern in das siedende Salzwasser geben und etwa 15 Minuten darin gar ziehen lassen. Die Pfifferlinge putzen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel, sowie die Knoblauchzehe abziehen und fein hacken. Die restliche Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Zwiebel und den Knoblauch in der Butter glasig andünsten, anschließend die Pilze zugeben und anbraten. Mit Salz abschmecken. Die Pfifferlinge mit dem Fond und der Sahne ablöschen und zugedeckt einige Minuten köcheln lassen. Abschließend mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Knödel zusammen mit der Pilzmischung anrichten und servieren.

Marc Fesl am 17. September 2012