

# Gebratene Seelachs-Streifen mit Kürbis-Knöpfele

## Für vier Personen

4 Eier	0,5 TL Salz	1 Muskatnuss
250 g Mehl	50 g Hartweizengrieß	100 ml Wasser
1 Zwiebel	0,5 Butternusskürbis (300 g)	80 g Butter
0,5 Bund Petersilie	800 g Seelachsfilet	8 Scheiben Frühstücksbacon
2 EL Olivenöl		

Für die Kürbisknöpfele die Eier in einer großen Schüssel mit Salz und etwas frisch geriebenem Muskat verquirlen. Das Mehl hineinsieben, den Hartweizengrieß und circa 100 Milliliter Wasser zugeben und das Ganze mit den Knethacken des Handrührgerätes zu einem glatten, zähen Teig verarbeiten. Je nach Konsistenz noch etwas Wasser zugeben und unterarbeiten. Den Teig anschließend zehn Minuten ruhen lassen. In einem großen Topf reichlich Wasser zum Kochen bringen und kräftig salzen. Den Teig portionsweise in ein Knöpflesieb geben und durchstreichen. Sobald die Knöpfele oben schwimmen, mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen. Die Zwiebel schälen und klein würfeln. Den Kürbis schälen, entkernen und ebenfalls klein würfeln. Die Petersilie fein hacken. Die Hälfte der Butter in einer Pfanne erhitzen. Zunächst die Zwiebel darin anschwitzen, danach die Kürbiswürfel zugeben. Das Gemüse unter Rühren goldbraun braten. Nun die Knöpfele zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und die restliche Butter zugeben. Alles gut mischen und mit der Petersilie verfeinern. Den Seelachs in acht Streifen schneiden und jeden Streifen mit einer Scheibe Bacon umwickeln. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Seelachsstreifen darin von allen Seiten knusprig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Kürbisknöpfele auf Tellern anrichten und je zwei Seelachsstreifen darauf setzen.

Horst Lichter am 26. Januar 2013