

Semmel-Knödel im Wirsing-Blatt mit Pilz-Soße

Für 2 Personen

Für die Knödel:

6-8 große Wirsingblätter	Salz	1 Schalotte
1 EL Butter	1-2 Brötchen vom Vortag	ca. 100 ml Milch
1/2 Bund glatte Petersilie	125 ml Sahne	1 Eigelb
15 g feine Speckwürfel		

Für die Pilzsoße:

1 Schalotte	200 g Champignons	1 EL Butter
100 ml Geflügelfond	150 ml Sahne	Salz, Pfeffer
1/2 Bund Schnittlauch		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-Unterhitze (Heißluft 170 Grad) vorheizen. Von den Wirsingblättern den harten Strunk ausschneiden. Dann die Blätter in Salzwasser kurz blanchieren, in Eiswasser abschrecken und abtropfen lassen. Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 TL Butter anschwitzen. Brötchen in feine Scheiben schneiden, die Milch erwärmen und über die Brötchenscheiben gießen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Schalotten mit der Sahne, dem Eigelb und den Semmelscheiben mischen, Petersilie und Speckwürfel dazugeben. Einige Minuten stehen lassen, damit das Brot gut durchzieht. Sollte der Teig sehr trocken sein, etwas Milch dazugeben. Es darf aber nur so viel sein, dass die Knödelmasse zusammenhält. Nicht zu oft umrühren, denn der Teig sollte locker bleiben und darf nicht klebrig werden. Aus der Masse Knödel abdrehen, die Wirsingblätter ausbreiten und je einen Knödel in einem Blatt gut einwickeln, evtl. mit Küchengarn fixieren. Eine Auflaufform mit etwas Butter ausfetten, die Wirsingkügelchen einsetzen und im vorgeheizten Ofen ca. 25 Minuten backen. Für die Pilzsoße die Schalotte schälen und fein schneiden. Pilze in putzen und in Scheiben schneiden. Die Schalotte in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, die Pilzscheiben zugeben und kurz anbraten, dann wieder aus der Pfanne nehmen. Den Bratensatz in der Pfanne mit dem Fond ablöschen, die Sahne hinzufügen und alles um die Hälfte einkochen. Die Soße mit Salz und Pfeffer würzen, mit dem Pürierstab schaumig mixen und die Pilzscheiben wieder zugeben. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die gefüllten Wirsingblätter auf Tellern anrichten und mit der Pilzsoße umgießen. Mit fein geschnittenem Schnittlauch garnieren.

Otto Koch Freitag, 19. November 2010