

Servietten-Knödel mit Rahm-Porree

Für 2 Personen

300 g Weißbrot vom Vortag	4 EL Butter	2 -3 Scheiben Pumpernickel
2 Zwiebeln	100 g Speck	$\frac{1}{2}$ TL Kreuzkümmel
1 Bund Majoran	4-5 Datteln	3 Eier
1 TL Salz	200 ml Milch	2 EL Mehl
250 ml Sahne	1 Lorbeerblatt	1-2 Stangen Porree

Das Weißbrot entrinden und in Würfel schneiden, die Hälfte der Würfel in 1 EL Butter goldbraun braten. Den Pumpernickel in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebeln schälen und würfeln. 2 EL Zwiebelwürfel bei Seite stellen. Speck fein würfeln und mit den Zwiebeln in einer Pfanne mit 1 EL Butter glasig dünsten. Mit Kreuzkümmel würzen. Den Majoran abspülen, trocken schütteln und abrebeln. Die Datteln entkernen und in Stücke schneiden. Die Eier mit einem Teelöffel Salz verschlagen. Dann mit gebratene Brotwürfel, Pumpernickel, gedünstete Zwiebeln, Majoran und Datteln in einer großen Schüssel locker vermengen und mit ca.200 ml lauwarmer Milch übergießen, nochmal vermengen und 5 Minuten ziehen lassen. Ein sauberes, gut ausgespültes Geschirrtuch auslegen (oder hitzefeste Klarsichtfolie) und die Masse in walzenform darauf geben. Zusammenrollen, die Enden mit Küchengarn zubinden und in Salzwasser ca. 30 Minuten pochieren. Für den Rahmporree die restlichen Zwiebelwürfel und das Mehl in einem Topf mit 1 EL Butter hell anbraten, mit der Sahne ablöschen. Mit Salz abschmecken, Lorbeerblatt zugeben und bei kleiner Hitze 10 Minuten köcheln lassen, dabei immer wieder umrühren. Lorbeerblatt herausnehmen und die Sauce mit dem Pürierstab aufmixen, falls die Sauce zu dickflüssig ist noch etwas Sahne zugeben. Porree waschen und den oberen harten oberen grünen Teil entfernen. Porree in Rauten schneiden, dabei weißen und grünen Anteil getrennt halten. Den weißen Porree zuerst in 1 EL Butter anbraten, wenn dieser weich ist den grünen Teil zugeben, kurz durch schwenken, dann alles in die Sauce geben. Den Serviettenknödel aus dem Wasser nehmen, auspacken und in Scheiben schneiden. Knödelscheiben mit dem Rahmporree servieren.

Jacqueline Amirfallah am 23. Oktober 2013