

Irmgards Knödel mit Wald-Schwammerln

Für zwei Personen

Für die Knödel:

125 g altbackene Semmeln	25 g Speck	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Ei	150 ml Milch	75 g Bergkäse
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	Butter	Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Schwammerln:

300 g braune Champignons	1 Schalotte	100 ml Sahne
250 g Butter	25 ml Madeira	125 ml Geflügelfond
$\frac{1}{2}$ EL Speisestärke	1 TL Steinpilzpulver	Salz, Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Zweige Estragon	2 Zweige Kerbel	2 Zweige Schnittlauch
2 Zweige glatte Petersilie		

Für die Knödel:

Die Semmeln in kleine Würfel schneiden. Milch erhitzen und über die Brotwürfel gießen, umrühren und 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Einen Topf mit Wasser aufsetzen. In der Zwischenzeit Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Muskatnuss reiben und 1 Msp. auffangen. Zwiebel abziehen und klein würfeln. Vom Speck die Schwarte entfernen und in kleine Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln und Speck darin andünsten.

Zum eingeweichten Brot geben. Ei, gehackte Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskat zugeben. Alles gut vermengen. Käse reiben und unterheben.

Aus der Masse - am besten mit angefeuchteten Händen - etwa 4 kleine Knödel formen. In Klarsichtfolie wickeln und in Wasser köcheln lassen.

Butter in einer Pfanne zum Schmelzen bringen und bräunen. Knödel aus dem Wasserbad nehmen, auswickeln und in der Butter in ca. 10 Minuten auf beiden Seiten goldbraun braten.

Für die Schwammerln:

Butter in eine kleine Pfanne geben und klären. Schalotte abziehen, fein würfeln und in der Butter anschwitzen. Champignons putzen, in die Pfanne geben, kurz mitbraten und mit Madeira ablöschen. Sahne und Fond angießen und etwas einkochen lassen. Champignons herausnehmen. Speisestärke mit etwas kaltem Wasser glattrühren und zufügen. Sauce einmal aufkochen lassen und mit Steinpilzpulver, Salz und Pfeffer würzen. Durch ein Sieb passieren und mit einem Stabmixer aufmixen. Champignons zu den Knödeln in die Pfanne geben und in der Butter schwenken.

Für die Garnitur:

Estragon, Kerbel, Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. In der Knödelpfanne schwenken und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Johann Lafer am 02. Juni 2020