

Käsepress-KnödelSuppe mit Endivien-Salat und Kartoffeln

Für 2 Personen

250 g Knödelbrot	80 g Graukäse	80 g Bergkäse
1 Kartoffel, fest	1 Zitrone, unbehandelt	1 Zwiebel
1 Kopf Endivien-Salat	2 Eier	2 Zehen Knoblauch
1 TL Estragonsenf	1 Bund Schnittlauch	2 EL Kräuteressig
2 EL Pflanzenöl	250 ml Milch	1 Bund Petersilie, glatt
500 ml Gemüsefond	1 Bund Liebstöckl	Butterschmalz
Salz	Pfeffer, schwarz	

Den Endivien-Salat waschen, trocken schleudern und in feine Streifen schneiden. Die Kartoffel schälen und in Salzwasser kochen. Anschließend blättrig schneiden und unter den Salat mischen. Für die Marinade eine Zitrone halbieren und den Saft einer Hälfte auspressen. Den Knoblauch abziehen und pressen. Den Zitronensaft mit dem Knoblauch, etwas Wasser, dem Pflanzenöl und dem Senf verrühren und mit dem Salat vermengen. Das Ganze mit etwas Salz würzen. Für die Knödel die Milch in einem Topf erwärmen, mit den Eiern vermengen und über das Knödelbrot in eine Schüssel gießen. Den Graukäse und den Bergkäse in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebel abziehen und klein schneiden. Blätter der Petersilie und den Liebstöckl zupfen, fein hacken und mit den Zwiebeln dazugeben. Die Zutaten zu einer homogenen Masse verarbeiten, mit Salz, Pfeffer und Liebstöckl abschmecken und etwas ziehen lassen. Die Knödel formen, flach drücken und in Butterschmalz in einer Pfanne auf beiden Seiten goldbraun backen. Den Gemüsefond in einem Topf erhitzen. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden und etwa zehn Gramm in den Gemüsefond geben. Die Knödel mit der Suppe auf Tellern anrichten, mit Schnittlauch garnieren und mit dem Endivien-Salat servieren.

Reinhard Hofstätter am 14. Dezember 2009