

Zitronen-Schwammerl mit Semmel-Knödeln

Für 2 Personen

7 Brötchen, vom Vortag	250 g Pfifferlinge	250 g Egerlinge
1 Zwiebel	2 Zitronen, unbehandelt	1 EL Mehl
4 Eier	150 g Schmand	200 ml Schlagsahne
200 ml Milch	125 ml Hühnerfond	1 Thymianzweig
1,5 Bund glatte Petersilie	1 TL Ingwerpulver	1 Muskatnuss
Butter	schwarzer Pfeffer	Salz

Die Milch in einem Topf erwärmen. Die Petersilienblätter abzupfen und fein hacken. Die Muskatnuss reiben. Die Brötchen in Scheiben schneiden, die warme Milch darüber gießen und das Ganze mit den Eiern und einem Drittel der Petersilie zu einem Teig verarbeiten. Anschließend mit Salz und etwas Muskat abschmecken. Salzwasser in einem Topf zum Kochen bringen, aus dem Teig Knödel formen und diese im siedenden Salzwasser etwa 15 Minuten ziehen lassen. Die Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Schale einer Zitrone abreiben und die beiden Zitronen halbieren und den Saft auspressen. Den Hühnerfond in einem Topf erhitzen. Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln darin andünsten, den Thymianzweig und die Pilze dazu geben und etwas anbraten. Den Thymianzweig entfernen und anschließend die Pilze mit dem Mehl bestäuben. Den Schmand und die Schlagsahne dazu geben und von der Hitze nehmen. Den Saft von eineinhalb Zitronen und den Zitronenschalenabrieb vorsichtig unterrühren. Anschließend das Ganze mit dem warmen Hühnerfond aufgießen, mit Salz, Pfeffer und dem Ingwerpulver würzen und mit der restlichen Petersilie vermengen. Die Knödel aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen. Die Zitronenschwammerl mit den Semmelknödeln auf Tellern anrichten.

Anna Peter am 21. Juli 2010