

# Rahm-Schwammerln mit Servietten-Knödel, Herbst-Salat

## Für zwei Personen

### Für die Rahm-Schwammerl:

300 g gemischte Pilze	2 EL getr. Champignons	1 Zwiebel
1 Zitrone	2 TL Speisestärke	100 ml Sahne
250 ml Gemüsefond	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	1 Lorbeerblatt
gemahlener Kümmel	Olivenöl, Cayennepfeffer	Salz, Pfeffer

### Für die Serviettenknödel:

200 g Brötchen	1 Zwiebel	2 Eier
125 ml Milch	1 EL Butter	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie
1 Muskatnuss	Salz, Pfeffer	

### Für den Herbstsalat:

100 g Feldsalat	1 Knolle Fenchel	1 saurer Apfel
1 Orange	1 Limette	1 TL mittelscharfer Senf
1 TL süßer Honig	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für die Serviettenknödel einen Topf mit Wasser erhitzen und die Butter in einer Pfanne zergehen lassen. Die Milch in einem Topf bei mittlerer Hitze erwärmen. Die Brötchen in kleine Würfel schneiden und die Petersilie fein hacken. Die Zwiebel abziehen, würfeln und in der Butter glasig dünsten. Die Eier aufschlagen, mit der Milch verrühren und mit den Semmelstücken in einer Schüssel vermengen. Anschließend zehn Minuten quellen lassen. Die Zwiebel und die Petersilie mit der Brötchenmasse vermengen und mit Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen. Die Serviettenknödelmasse in Klarsichtfolie zu einer Wurst wickeln und die Enden zusammendrehen. Anschließend in kochendes Wasser geben und 20 Minuten ziehen lassen. Für die Rahmschwammerl den Gemüsefond in einem Topf erhitzen, die getrockneten Pilze zugeben und 15 Minuten ziehen lassen. Anschließend den Fond in einen weiteren Topf abgießen. Die Speisestärke mit kaltem Wasser anrühren. Die Schale der Zitrone abreiben. Die Sahne, das Lorbeerblatt, die Speisestärke und den Zitronenabrieb zu der Brühe geben und fünf Minuten kochen. Die frischen Pilze putzen und kleinschneiden. Die Zwiebel abziehen und würfeln. Anschließend die Pilze in einer Pfanne mit Olivenöl fünf Minuten anbraten und die Zwiebel untermengen. Die getrockneten Pilze kleinschneiden und die Petersilie hacken. Beides zu den frischen Pilzen geben und vermengen. Anschließend alles zu dem Gemüsefond geben und mit Pfeffer, Kümmel, Salz und Cayennepfeffer abschmecken. Den Feldsalat waschen und trockenschleudern. Den Apfel vierteln und entkernen und anschließend zusammen mit dem Fenchel raspeln. Für das Salatdressing den Saft der Orange und der Limette auspressen und vermengen. Anschließend den Senf und den Honig zu dem Saft geben und mit Pfeffer und Salz abschmecken. Den Fenchel und den Apfel mit dem Feldsalat vermengen und mit dem Dressing marinieren. Die Serviettenknödel aus der Folie wickeln und in dicke Scheiben schneiden. Das Rahmschwammerln mit Serviettenknödel und Herbstsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Silke Riedelbauch am 10. November 2014