

Serviettenknödel, Pilz-Soße, Kräuterseitling, Himbeer-Mus

Für zwei Personen

Für die Serviettenknödel:

2 Laugenstangen	$\frac{1}{2}$ Schalotte	1 Ei
100 ml Milch	15 g Butter	2 Zweige glatte Petersilie
1 EL Mehl	Butterschmalz	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Pilz-Sauce:

6 weiße Champignons	1 $\frac{1}{2}$ Schalotten	250 ml Pilzfond
1 EL Crème-fraîche	1 EL Dinkelmehl	1 Zweig Liebstöckel
Zucker	2 EL Butter	Butterschmalz, Salz, Pfeffer

Für den Kräuterseitling:

1 Kräuterseitling	1 Zweig Salbei	1 Zweig Rosmarin
1 Zweig Thymian	50 g Butter	

Für das Himbeer-Mus:

200 g frische Himbeeren	2 EL Himbeergeist	200 g Gelierzucker
1 gemahlene Bertramwurzel		

Für die Serviettenknödel:

In einem Topf die Milch aufkochen lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und kleinhacken. Die Schalotte abziehen, würfeln und in einer Pfanne in Butter auslassen. Laugenstangen in kleine Würfel schneiden und mit der Schalotte, der Petersilie und der Milch in einer Schüssel gut vermengen. Das Ei zugeben und alles verkneten. Konsistenz mit Mehl anpassen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Teig fest zu einer Rolle von etwa 5 cm Durchmesser in einem Stück Frischhaltefolie einwickeln und wie eine Wurst zusammen binden. Mit einem weiteren Mantel aus Alufolie stabilisieren. Das ganze 20 Minuten in einem Topf mit Salzwasser köcheln lassen. Die Serviettenknödel aus dem Wasser nehmen und in Scheiben schneiden. Diese mit Butterschmalz in einer Pfanne anbraten.

Für die Pilz-Sauce:

Schalotten abziehen und feinschneiden. Pilze putzen, achteln und in einer Pfanne zusammen mit den Schalotten in Butterschmalz anbraten. In einem separaten Topf Butter und Mehl erhitzen und mit dem Schneebesen zu einer Mehlschwitze schlagen, bis die Farbe gold-braun ist. Den Pilzfond anschütten und die Pilze, Schalotten und Crème fraîche dazugeben. Mit Liebstöckel, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken.

Für den Kräuterseitling:

Den Kräuterseitling putzen und halbieren. Salbei, Rosmarin und Thymian abbrausen und trockenwedeln. In einer Pfanne die Butter auslassen und jeweils einen ganzen Zweig Salbei, Rosmarin und Thymian hinzugeben. Wenn die Butter schaumig kocht den Kräuterseitling darin kross anbraten und immer wieder Butter darüber geben.

Für das Himbeer-Mus:

Himbeeren waschen und trockentupfen. Himbeeren, Himbeergeist und Gelierzucker vermengen und in einem Topf 10 Minuten sprudelnd kochen lassen und mit Bertramwurzel abschmecken. Die Masse durch ein Sieb streichen, um das Himbeermark von den Kernen zu trennen. Serviettenknödel-Scheiben mit Pilz-Sauce, gebratenem Kräuterseitling und Himbeer-Mus auf Tellern anrichten und servieren.

Sabrina Klein am 26. Juni 2017