

# Safran-Grieß-Nockerl, Pfannen-Gemüse, Schnittlauch-Creme

## Für zwei Personen

### Für die Nockerl:

80 g Hartweizengrieß	250 ml Milch	30 g Butter
2 Eier	250 ml Gemüsefond	2 g Safranfäden
1 Lorbeerblatt	1 Muskatnuss	Salz

### Für das Gemüse:

3 Seitlinge	8 Prinzessbohnen	1 kleiner Spitzkohl
1 rote Paprika	1 grüne Paprika	2 Blumenkohl-Röschen
2 Brokkoli-Röschen	5 Pimientos	1 Möhre mit Grün
1 rote Chilischote	1 Bund rote Frühlingszwiebeln	1 Knoblauchzehe
1 Zitrone	200 ml trockener Riesling	1 TL Honig
1 Zweig Thymian	1 Zweig Estragon	1 Zweig glatte Petersilie
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	1 Lorbeerblatt	2 Pimentkörner
1 EL Currypulver	250 g Butter	Olivenöl, Salz, Pfeffer

### Für die Creme:

1 Knoblauchzehe	200 g saure Sahne	1 TL Senf
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	Salz	Pfeffer

### Für die Garnitur:

restliche Kräuter

**Für die Nockerl:** Eier trennen und Eigelb auffangen. Muskatnuss reiben und 1 TL auffangen. Milch mit Butter, Muskat, Safranfäden und Salz aufkochen und den Grieß einrühren. Etwas abkühlen lassen und die Eier auch einrühren.

Mit feuchten Händen kleine ovale Kügelchen formen und einige Minuten im siedenden Gemüsefond nachziehen lassen. Lorbeerblatt abzupfen und zum Aromatisieren in den Gemüsefond geben.

**Für das Gemüse:** Seitlinge putzen. Möhre waschen, Enden entfernen und in lange Streifen schneiden. Prinzessbohnen waschen und die Enden entfernen. Rote und grüne Paprika, Pimientos und Chilischote waschen, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden. Spitzkohl waschen, trocken schleudern und einige Blätter klein abzupfen. Broccoli-Röschen und Blumenkohl-Röschen waschen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und klein hacken. Zwiebeln in 1 EL Butter und 1 EL Öl anbraten und das restliche Gemüse zufügen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Lorbeerblatt abzupfen. Thymian, Estragon, Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und jeweils  $\frac{1}{4}$  für die Garnitur abzupfen und zur Seite legen. Den Rest klein hacken und zusammen mit Curry, Lorbeerblatt, Chilischote, Pimentkörnern, Honig, Zitronensaft, restlicher Butter und Weißwein zum Gemüse geben. Die Chilischote beim Servieren aus dem Pfannengemüse nehmen.

**Für die Creme:** Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Knoblauchzehe abziehen und anschnneiden. Mit der angeschnittenen Knoblauchzehe den Teller einreiben. Sahne mit Schnittlauch und Senf vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:** Vom Thymian, Estragon, Petersilie und Schnittlauch, das beiseitegelegt wurde, die Köpfe abzupfen und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Annegret Eisenberg am 16. Oktober 2019