

Rahm-Pilze mit Semmel-Knödel und Feldsalat

Für zwei Personen

Für die Knödel:

5 altbackene Semmeln	1 kleine Zwiebel	125 ml Milch
2 Eier	$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1 Muskatnuss
Salz	Pfeffer	

Für die Pilze:

100 g Egerlinge	100 g Steinpilze	100 g Maronen
100 g braune Champignons	150 g Speck	1 Zwiebel
100 ml Sahne	250 ml Gemüsefond	125 ml Weißwein
$\frac{1}{2}$ Bund Petersilie	1 EL Mehl	2 EL Butter
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

2 Scheiben Schwarzbrot	300 g Feldsalat	50 g Speck
Kürbiskernöl	Aceto Balsamico	Salz, Pfeffer

Für die Knödel:

Einen Topf mit Salzwasser erwärmen.

Die alten Semmeln in dünne Streifen schneiden oder in sehr dicke, grobe Semmelbrösel zerreiben. Milch kurz aufkochen und über das Knödelbrot gießen. Schüssel abdecken und ca. 10 Minuten quellen lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zwiebel abziehen und auch sehr fein hacken. Muskatnuss reiben. Eier, Petersilie und Zwiebel zu der Knödelmasse geben und mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Masse gründlich, (gern auch mit der Hand) durchkneten. Aus der Masse ca. vier handballgroße Kugeln formen, in das siedende Salzwasser geben und ca. 20 Minuten kochen.

Für die Pilze:

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Pilze putzen und größere Pilze halbieren oder vierteln. Kleine Pilze ganz lassen. Zwiebel abziehen und klein hacken. 1 EL Butter in einer Pfanne zergehen lassen und Zwiebeln, Speck und Pilze darin ca. 10 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und Petersilie darüber streuen.

In einer zweiten Pfanne die restliche Butter erhitzen und das Mehl unterrühren. Dabei unter stetigem Rühren eine Mehlschwitze herstellen, bis keine Mehlklümpchen mehr vorhanden sind. Anschließend die Mehlschwitze mit Wein und Fond aufgießen und kurz aufkochen lassen. Salzen und pfeffern. Sahne hinzugeben, rühren und Pilzpfanne unterheben. Nicht mehr kochen lassen.

Für den Salat:

Salat waschen und trockenschleudern. Schwarzbrot in Würfel schneiden.

Speck würfeln und in einer beschichteten Pfanne (ohne Öl) anbraten, dann die Brotwürfel dazugeben und mitbraten lassen. Salat mit Öl, Balsamico, Salz und Pfeffer anmachen und am Ende die Brot- und Speckwürfel drüberstreuen. Sofort servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

André Hasenberger am 23. September 2020