

Kaspress-Knödel, Petersilien-Schaum, Pilz-Lauch-Ragout

Für zwei Personen

Für den Kaspressknödel:

300 g Knödelbrot	1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe
300 g Bergkäse	50 g Butter	3 Eier
250 ml Milch	1 Bund krause Petersilie	1 EL getrockneter Thymian
$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kümmel	3 EL Paniermehl	2 EL Mehl
Muskatnuss	Öl	Salz, Pfeffer

Für den Petersilienschaum:

50 g Butter	200 ml Milch	1 Bund krause Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für das Pilz-Lauch-Ragout:

250 g Pilze	1 große Stange Lauch	Butter
1 EL Kümmelsamen	1 EL gemahlener Kümmel	Muskatnuss, Salz

Für den Rotkohlsalat:

400 g frischer Rotkohl	1 süße, reife Birne	50 g Walnusskerne
1 Schalotte	30 ml klarer Apfelsaft	10 EL Apfelessig
5 EL Weinessig	30 ml dunkler Balsamicoessig	10 g flüssiger Honig
40 ml Rapsöl	1 TL Kräutersalz	$\frac{1}{4}$ TL Pfeffer

Für die Garnitur:

3 Halme Schnittlauch

Für den Kaspressknödel:

Den Käse reiben. Petersilie und Thymian abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Knödelbrot, Käse, Eier, Petersilie, Thymian, Kümmel, Paniermehl und Mehl in eine Schüssel geben und gut miteinander vermengen. Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein hacken und in der Hälfte der Butter glasig anschwitzen, dann zur Brot-Käse-Mischung geben.

Milch in einem Topf erwärmen und ebenfalls unter die Masse mischen.

Anschließend Knödel formen. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Knödel von beiden Seiten gleichmäßig goldbraun und kross braten. Zum Schluss restliche Butter hinzugeben und schwenken.

Für den Petersilienschaum:

Butter in einem Topf leicht braun werden lassen. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken.

Milch und Petersilie zur Butter geben, alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann passieren und die Flüssigkeit in einen Sahnesyphon geben. Verschließen, CO₂-Kapseln eindrehen, gut schütteln und Schaum in eine kleine Schale geben.

Für das Pilz-Lauch-Ragout:

Lauch putzen, halbieren, waschen und in dünne Streifen schneiden.

Pilze putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln.

Pilze in Butter scharf anbraten, Lauch dazugeben und mit Salz, Muskat und Kümmel abschmecken.

Für den Rotkohlsalat:

Rotkohl putzen, Strunk entfernen und sehr klein schneiden. Birne schälen, halbieren und vom Kerngehäuse befreien, dann ebenfalls sehr klein schneiden. Schalotte abziehen und klein hacken. Rotkohl, Birne, Schalotte, Apfelsaft und Balsamicoessig in eine Schüssel geben und vermengen.

Dann Honig, Apfelessig, Weinessig, Rapsöl, Salz und Pfeffer in einer kleine Schale vermengen und über den Salat geben und gut vermengen.

Walnüsse mit der Hand zerbrechen und ebenfalls über dem Salat verteilen.

Für die Garnitur:

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und das Gericht damit garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefanie Schmid-Kölbl am 14. Januar 2021