

# Kaspress-Knödel mit Nussbutter und Feldsalat

## Für zwei Personen

### Für die Kaspressknödel:

125 g 2 Tage altes Weißbrot	1 Schalotte	125 g würziger Bergkäse
2 Eier	25 g Butter + 2 EL Butter	60 ml Milch
½ Bund glatte Petersilie	½ Bund Schnittlauch	25 g Mehl
Muskatnuss	Öl	Salz, Pfeffer

### Für die Nussbutter:

3 EL Butter

### Für den Salat:

125 g Feldsalat

### Für die gepickelten Radieschen:

8-12 Radieschen	100 ml Apfelessig	100 g Zucker
Meersalz		

### Für die Gin-Gurken:

½ Salatgurke	2-3 EL aromatischen Gin	1-2 EL Sonnenblumenöl
Salz		

### Für die karamellisierten Walnüsse:

50 g Walnusskerne	1 EL Ahornsirup
-------------------	-----------------

### Für die Garnitur:

½ Bund Schnittlauch

### Für die Kaspressknödel:

Das Weißbrot würfeln und mit der Milch übergießen.

25 g Butter in der Pfanne schmelzen lassen. Schalotte abziehen, fein würfeln und in der Butter glasig dünsten. Petersilie abrausen, trockenwedeln und klein schneiden, kurz in der Pfanne mitschwenken.

Alles zu den Brotwürfeln geben.

Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Bergkäse fein würfeln. Schnittlauch, Käse, Eier und Mehl zu den Brotwürfeln geben und alles vorsichtig vermischen. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Das Öl und die restliche Butter in einer Pfanne erhitzen. Aus der Brotmasse 6-8 Knödel formen und im heißen Fett goldgelb ausbacken.

Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

### Für die Nussbutter:

Butter in einer Pfanne erhitzen, bis sie sich bräunlich verfärbt und anfängt leicht nussig zu riechen.

### Für den Salat:

Salat waschen und trockenschleudern.

### Für die gepickelten Radieschen:

Radieschen putzen. Die Hälfte der Radieschen je nach Größe vierteln oder achteln.

100 ml Wasser mit dem Essig in einem Topf erhitzen. Zucker hinzufügen und auflösen lassen. Den Topf zur Seite stellen und die Radieschen ca.15-20 Minuten darin ziehen lassen.

Die restlichen Radieschen mit einem Hobel sehr fein hobeln und mit Meersalz würzen.

### Für die Gin-Gurken:

Gurke waschen und mit einem Sparschäler in dünne Streifen runter schneiden. Gurkenstreifen salzen und 10 Minuten ziehen lassen.

Gurkenstreifen abtrocknen und je nach Geschmack mit dem Gin und dem Öl marinieren.

**Für die karamellisierten Walnüsse:**

Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten, dann mit Ahornsirup karamellisieren lassen. In eine Schüssel zum Abkühlen umfüllen.

Für das Dressing 40 ml Walnussöl 60 ml Condimento Balsamico Bianco 1 TL Senf 1-2 TL Honig 1-2 TL Ahornsirup Salz, aus der Mühle Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle .

Walnussöl, Balsamico, Senf, Honig, Ahornsirup, Salz und Pfeffer in ein Schraubglas füllen und durch Schütteln gut miteinander vermengen.

Dressig mit Salat vor dem Servieren vermengen.

**Für die Garnitur:**

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und in Röllchen schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Nicole Vogt am 07. April 2022