

Kräuterseitlinge, Hefe-Creme, Brezenknödel, Schalotten

Für zwei Personen

Für die Brezenknödel:	3 Laugenbrötchen	1 Ei
50-100 ml Milch	50 g glatte Petersilie	Muskatnuss
Butterschmalz	Salz	Pfeffer
Für die Hefecreme:		
2 Würfel frische Hefe	200 ml Sahne	2-3 EL Butter
Für die Kräuterseitlinge:		
2-3 große Kräuterseitlinge	2 Knoblauchzehen	5 Zweige Thymian
Butterschmalz		
Für die Rotweinschalotten:		
8 Schalotten	250 g Butter	300 ml Rotwein
Für den Rotkohlsalat:	200 g Rotkohl	1 rote Zwiebel
2 EL Apfelsaft	1 EL Apfelessig	1 Prise Zucker
2 EL neutrales Öl	Salz	
Für die Garnitur:	$\frac{1}{2}$ Bund glatte Petersilie	Öl

Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Petersilie hacken. Laugenbrötchen würfeln, in eine Schüssel geben, mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen. Ei, Milch und Petersilie dazugeben und für ein paar Minuten zur Seite stellen. Knödelmasse durchkneten und in Frischhaltefolie zu einem dünnen Serviettenknödel (Bonbon) einrollen. Anschließend in Alufolie einrollen.

Den Serviettenknödel in heißes (nicht kochendes!) Wasser geben und ca.

15 Minuten kochen lassen.

Knödel aus dem Wasser holen, auspacken und in 2-3 cm dicke Scheiben schneiden. In einer Pfanne auf mittlerer Hitze mit Butterschmalz goldbraun anbraten.

Für die Hefecreme: Hefewürfel zerbröseln und in den heißen Ofen geben. Hefe aus dem Ofen holen und in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze mit etwas Butter und der Sahne vermengen.

Für die Kräuterseitlinge: Knoblauch abziehen. Kräuterseitlinge halbieren, auf der Schnittseite rautenförmig einritzen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze mit Butterschmalz auf der Schnittseite anbraten. Hitze reduzieren, die Pilze wenden, Knoblauchzehen und Thymian dazugeben und die Pilze mit dem Butterschmalz arrosieren.

Für die Rotweinschalotten: Schalotten abziehen, klein schneiden und mit etwas Butter in einer Pfanne anschwitzen. Restliche Butter klein würfeln und in das Tiefkühlfach geben. Schalotten mit Rotwein ablöschen und etwas reduzieren lassen. Schalotten aus der Pfanne holen und beiseitestellen.

Butterwürfel aus dem Kühler bei starker Hitze peu à peu in den Rotwein geben und unter ständigem Rühren vollständig schmelzen lassen (aufmontieren). Schalotten zurück in die Sauce geben und bis zum Anrichten ziehen lassen.

Für den Rotkohlsalat: Zwiebel abziehen. Rotkohl und Zwiebel sehr fein schneiden. Beides in eine Schüssel geben und mit Zucker und Salz durchkneten. In den Kühlschrank stellen.

Etwas den ausgetretenen Rotkohlsaft abgießen. Den Rotkohlsalat mit Apfelsaft, Apfelessig, und Öl marinieren und abschmecken.

Für die Garnitur: Öl in einer Fritteuse oder in einem Topf auf 170 Grad erhitzen. Petersilie darin kurz frittieren, nicht zu dunkel werden lassen, und auf Küchenkrepp abtropfen.

Paul Stephan am 12. April 2023