

Gefüllte Brezenknödel mit Champignon-Rahm-Soße, Brokkoli

Für zwei Personen

Für die Brezenknödel:

2 Brezeln	1 Zwiebel	2 Eier
50 g Butter	50 g Frischkäse	60 ml Milch
50 g Semmelbrösel	1 Bund Schnittlauch	1 Bund Petersilie
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für die Sauce:

300 g braune Champignons	3 Zwiebeln	2 Knoblauchzehen
100 g Butter	150 ml Sahne	100 ml Weißwein
1 EL Sojasauce	1 Bund Petersilie	1 TL Cayennepfeffer
4 TL Steinpilzpulver	Salz	Pfeffer

Für den Stangenbrokkoli:

200 g Stangenbrokkoli	2 Schalotten	1 rote Chilischote
1 Zitrone, davon Abrieb	80 g Parmesan	60 g Pinienkerne
50 ml Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Brezenknödel:

Den Backofen auf 240 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebel abziehen, fein hacken und in einer Pfanne mit Butter andünsten.

Petersilie hacken. Milch in einem Topf erwärmen. Die Brezeln in kleine Stücke schneiden und mit Semmelbröseln, warmer Milch, Eiern, Zwiebeln und etwas Petersilie verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss verkneten. Teig auf Frischhaltefolie ausrollen.

Schnittlauch hacken und mit Frischkäse und restlicher Petersilie vermischen. Masse auf die Knödelmasse geben und einrollen. Die Knödel in siedendem Wasser garen.

Für die Sauce:

Knoblauch abziehen und klein schneiden. Zwiebeln abziehen und klein schneiden. Champignons klein schneiden. Zwiebeln in einer Pfanne in Butter anbraten und die Champignons hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Knoblauch und Pilzpulver würzen und Sahne, Sojasauce und Weißwein hinzugießen. Petersilie hacken und untermischen.

Für den Stangenbrokkoli:

Schalotten abziehen und fein schneiden. Chili klein schneiden.

Zitronenschale abreiben. Brokkoli zusammen Schalotten und Chili auf ein Backblech geben. Öl, Salz, Pfeffer und Zitronenschale hinzugeben und vermischen. Für 15 Minuten im Ofen backen. Parmesan drüber reiben und nochmals 2 Minuten nachgaren. Pinienkerne rösten und am Ende über den fertigen Brokkoli geben.

Till Mahl am 10. Mai 2023