

Kaspressknödel mit Gemüsesud, Feldsalat, Gurken-Sorbet

Für zwei Personen

Für die Kaspressknödel:

½ Toastbrot	100 g Speck	30 g Zwiebeln
1-2 Eier	125 g Bergkäse	25 g Butter
3 EL Butterschmalz	60-70 ml Milch	½ Bund Petersilie
½ Bund Schnittlauch	Muskatnuss	25 g Mehl
50 g Paniermehl	1 Prise Salz	

Für den Gemüsesud:

1 fester Seidentofu	3-4 getrock. Shiitake	2 Streifen Seetang
1 EL Wakame	1-2 Möhren	2 Stangen Staudensellerie
1 Frühlingszwiebel	1-2 Zwiebeln	1-2 Knoblauchzehen
1 Chilischote	20 g Ingwer	1 Zitrone, davon Saft
4 Kaffirlimettenblätter	2 Stangen Zitronengras	1 L Kalbsfond
200 ml trockener Weißwein	2 EL Fischsauce	3 EL Sojasauce
2 EL Hoisinsauce	1 TL Sambal Oelek	1 TL Galgantpulver
1 TL Puderzucker	1 TL brauner Zucker	Salz

Für den Feldsalat:

50 g Feldsalat	1 kleine Birne	1 Frühlingszwiebel
2 EL Kürbiskerne	1-2 EL helle Miso-Paste	2 EL Weißweinessig
1 geröstete Nori-Alge	2,5 EL Pankobrösel	½ TL schwarze Sesamsaat
½ TL helle Sesamsaat	1 TL Zucker	Chiliflocken
Fleur de Sel	1 EL neutrales Öl	Salz, Pfeffer

Für das Gurken-Wasabi-Sorbet:

400 g Salatgurke	1 Zitrone, davon Saft	20 ml Gin
1 TL Wasabi-Paste	80 g Puderzucker	1 Prise Salz

Für den Buttermilchshake:

150 ml Buttermilch	100 g griech.Joghurt, 3,6%	20 ml Apfelessig
Salz		

Für die Garnitur:

Lauchsprossen	2-3 Zweige Koriander	Öl
---------------	----------------------	----

Für die Kaspressknödel:

Den Backofen bei 80 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Milch in einem Topf erwärmen. Brot in Würfel schneiden. Brotwürfel in warmer Milch aufweichen.

Zwiebel abziehen und klein würfeln. Käse ebenfalls würfeln. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Speck in Würfel schneiden.

Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zwiebeln und Speck darin glasig andünsten. Zu den aufgeweichten Brotwürfeln geben. Käse, Eier, Schnittlauch, Petersilie und das Mehl hinzufügen und untermengen.

Masse mit Salz und Muskat abschmecken. Ggf. mit Paniermehl nacharbeiten.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Masse mit einem Esslöffel Häufchenweise in das heiße Fett geben. Etwas plattdrücken. Von beiden Seiten langsam goldbraun braten, dann auf einen mit Küchenpapier ausgelegten Teller legen und bis zum Servieren in den vorgeheizten Backofen geben.

Für den Gemüsesud:

Zwiebel halbieren und mit der Schnittfläche nach unten in einen Topf legen. Zwiebel ohne Fett, aber mit etwas Puderzucker anrösten. Mit Weißwein ablöschen und kurz einkochen lassen.

Möhren schälen. Staudensellerie waschen, putzen und mit der Möhre in ca. 3 cm große Würfel schneiden.

Ingwer grob schälen und in dünne Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und ebenfalls in Scheiben schneiden. Zitronengras am dickeren Ende flachklopfen und in dünne Scheiben schneiden. Shiitake ohne die Stiele halbieren oder vierteln. Kaffirlimettenblätter grob zerrupfen. Möhre und Staudensellerie zu den karamellisierten Zwiebeln geben und kurz anbraten, dabei umrühren.

Ingwer, Galgantpulver, Knoblauch, Zitronengras, Shiitake, Kombustreifen und Kaffirlimettenblätter hinzugeben und erneut 2 Minuten braten.

Kalbsfond angießen und aufkochen lassen.

Chilischote hineinlegen und Sud offen bei kleiner Hitze ca. 20 Minuten köcheln. Topf vom Herd ziehen und mit Zitronensaft, Fischsauce, Sojasauce, Hoisinsauce, Sambal Oelek, Galgantpulver, Zucker und Salz abschmecken. Sud passieren.

Frühlingszwiebel putzen und fein schneiden. Tofu schneiden. Wakame in Wasser einweichen. Karotte schälen und in Form bringen.

Frühlingszwiebel, Tofu, Wakame und Karotte als Einlage in den Sud geben.

Für den Feldsalat:

Feldsalat putzen bzw. waschen und abtropfen lassen. Wurzeln und welke Blättchen entfernen.

Birne mit Schale in Spalten schneiden und in einer Pfanne mit etwas Öl anrösten. Kürbiskerne hacken, zur Birne geben und ebenfalls anrösten.

Panko, eine Prise Chiliflocken und Sesamsaaten hinzufügen. Nori-Alge zugeben.

Ca. 200 ml des köchelnden Gemüsesuds abnehmen (s.o.) und in einen Topf geben. Miso-Paste zugeben und unter Rühren auflösen. Abkühlen lassen. Essig zugeben und mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken.

Frühlingszwiebel putzen, in schmale Ringe schneiden und untermischen.

Ziehen lassen. Salat mit dem Dressing beträufeln und mit der Bröselmischung bestreuen.

Für das Gurken-Wasabi-Sorbet:

Gurke waschen und klein schneiden. Zitronen halbieren und auspressen.

Gurken, Zitronensaft, Gin, Wasabi-Paste, Puderzucker und Salz fein mixen. Ggf. durch ein Sieb passieren. In der Eismaschine gefrieren lassen.

Für den Buttermilchshake:

Alles in einen Mixbecher geben und mit einem Stabmixer aufschäumen.

Zum Servieren in ein Glas füllen.

Für die Garnitur:

Gericht mit Sprossen garnieren. Koriander kurz frittieren.

Amelie Kamp am 12. Juni 2023