

Brezel-Pressknödel mit Rahm-Schwammerl, Kräuter-Salat

Für zwei Personen

Für die Knödel:

3 altbackene Brezeln	1 Schalotte	1 Ei
220 ml Milch	50 g Parmesan	Butter
3 Zweige Thymian	Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für die Schwammerl:

4 Champignons	2 Kräuterseitlinge	4 Austernpilze
1 Scheibe magerer Speck	1 Schalotte	$\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
50 g Parmesan	300 ml Sahne	Butter
220 ml Weißwein	3 EL Balsamicoessig	4 Zweige Petersilie
Salz	Pfeffer	

Für den Salat:

100 g Wildkräutermischung	4 kleine essbare Blüten	3-4 EL Balsamicoessig
1 TL mittelscharfer Senf	1-2 EL Honig	1 EL Olivenöl
Salz	Pfeffer	

Für die Knödel:

Die Brezeln kleinschneiden. Milch in einem Topf erwärmen. Schalotte abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne in Butter anbraten.

Thymian zupfen. Parmesan reiben und ca. 2-3 Esslöffel mit Brezeln, Ei, Milch, Schalotten und Thymian vermengen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Die Masse zu Knödeln formen, plattdrücken und in einer heißen Panne mit Butter anbraten.

Für die Schwammerl:

Pilze putzen und klein schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen und klein schneiden. Speck klein schneiden und mit Knoblauch und Schalotten in etwas Butter in einer Pfanne anbraten. Pilze dazugeben und anbraten. Mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Sahne dazu geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Parmesan reiben und 4 Esslöffel Käse mit Balsamico unterheben, Sauce einkochen lassen. Petersilie hacken, drüberstreuen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

Salat waschen und trockenschleudern. Balsamicoessig, Senf, Honig und Olivenöl miteinander vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Dressing mit dem Salat marinieren und mit Blüten garnieren.

Maria Zinnbauer am 12. Juni 2023