

Servietten-Knödel mit Pilz-Ragout

Für zwei Personen

Für das Pilzragout:

250 g Champignons	150 g Austernpilze	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	150 ml Sojasahne	2 EL Tomatenmark
200 ml Rotwein	2 EL Portwein	150 ml Gemüsefond
2 EL Sojasauce	2 EL Ahornsirup	2 EL Balsamicoessig
2 Zweige Petersilie	2 EL Erdnussöl	1 TL Piment d'Espelette
1 TL gemahlener schwarzer Pfeffer	Salz	

Für die Serviettenknödel:

4 altbackene Semmel	1 Zwiebel	1 Ei
150 ml Sojasahne	10 g weiche Butter	1 Zweig Petersilie
Öl	Salz	Pfeffer

Für das Pilzragout:

Die Champignons und Austernpilze putzen und in Scheiben schneiden. 1 EL Erdnuss-Öl in der Pfanne erhitzen und die Pilze darin anbraten, bis sie leicht gebräunt sind. Danach aus der Pfanne nehmen.

Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein hacken. Einen weiteren EL Erdnuss-Öl in die selbe Pfanne geben und die Zwiebel darin glasig anbraten. Knoblauch hinzufügen und kurz mitbraten. Tomatenmark hinzugeben und kurz mitrösten. Rotwein dazugeben und die Hitze erhöhen. Wein einige Minuten köcheln lassen, um den Alkohol rauszukochen. Sojasauce, Sojasahne, Portwein, Balsamicoessig, Ahornsirup, Gemüsefond, Piment d'Espelette, Salz und schwarzen Pfeffer hinzufügen. Nun die Pilze wieder hinzugeben, die Hitze reduzieren und etwa 10 Minuten etwas einkochen. Mit gehackter Petersilie garnieren.

Für die Serviettenknödel:

Semmel in kleine Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben.

Sojasahne erhitzen und hinzugeben.

Zwiebel abziehen, hacken und in einer heißen Pfanne in etwas Öl anbraten, bis sie goldbraun sind. Danach zu den Semmelwürfeln in die Schüssel geben. Butter, Ei, gehackte Petersilie, Salz und Pfeffer zu der Semmel-Mischung geben. Alles gut vermischen, bis eine homogene Masse entsteht. Masse zu einer Rolle formen und sie zuerst in Frischhaltefolie und danach in Alufolie fest einwickeln.

Einen großen Topf mit Wasser zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht, die eingewickelte Rolle vorsichtig hineingeben und die Hitze auf mittlere Stufe runterstellen. Für ca. 15-20 Minuten köcheln lassen bis sie gar ist. Gelegentlich vorsichtig umdrehen. Semmel-Rolle aus dem Kochwasser nehmen, Folien entfernen und danach in Scheiben schneiden.

Irene Knobe am 13. September 2023