

Tiroler Knödel-Suppe, Vogerl-Salat im Parmesan-Körbchen

Für zwei Personen

50 g Tiroler Speck	50 g Salami	250 g Semmelbrot
150 g Vogerlsalat	10 Cocktailtomaten	400 g Möhren
100 g Knollensellerie	1 Stange Lauch	1 Zwiebel
1 Bund Schnittlauch	1 Bund Petersilie (kraus)	3 getrocknete Lorbeerblätter
4 EL Walnusskerne	200 g Parmesan	2 EL Butter
2 Eier	80 g Mehl	1 EL Muskat
1 TL Pimentkörner	1 Prise Chiligewürz	500 ml Gemüsefond
200 ml Milch	20 ml heller Balsamicoessig	2 EL Kürbiskernöl
Olivenöl, Zucker	Salz, Pfeffer	

Die Möhren, Knollensellerie, Lauch und eine Zwiebel grob in Stücke schneiden, halbieren reicht. Etwas Butter in einer Pfanne erhitzen und das Suppengemüse anrösten. Mit Gemüsefond aufgießen, die Lorbeerblätter hinzugeben und Einkochen. Mit Muskat, gehackter Petersilie, den Pimentkörnern, Salz und Pfeffer abschmecken. Am Ende das Gemüse wieder absieben. Die Karotten rauspicken, kleinschneiden und zurück zum Sud geben. Den Tiroler Speck und die Salami würfeln, etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und beides darin anbraten. Das Semmelbrot klein schneiden und mit anbraten. Mit Chiligewürz, Salz und gehacktem Schnittlauch abschmecken. Mehl, zwei verquirlte Eier und so viel Milch dazugeben, bis die Konsistenz „knödelig-fest“ ist. Mit Pfeffer abschmecken. Die Knödel zu der kochenden Brühe geben und darin ziehen lassen. Eine beschichtete Pfanne erhitzen und zwei Parmesanhäufchen in die Pfanne geben. Mit der Rückseite eines Löffels die Häufchen zu einer glatten Fläche ausbreiten. Den Käse schmelzen lassen. Sobald er beginnt Blasen zu werfen, die Pfanne vom Herd nehmen und den Parmesan soweit auskühlen lassen, dass er sich problemlos mit einem Pfannenwender aus der Pfanne nehmen lässt. Den noch warmen Parmesanfladen über ein umgedrehtes Glas zu einem Körbchen formen und abkühlen lassen. Die Tomaten achteln und mit dem Salat vermengen. Zu dem Olivenöl hellen Balsamicoessig, Kürbiskernöl und Wasser geben und zu einer Vinaigrette verarbeiten. Bei Bedarf mit Zucker, Salz und Pfeffer abschmecken. Die fertige Suppe in einem tiefen Teller anrichten und mit Schnittlauch dekorieren. Den Salat in die Körbchen verteilen und das Dressing darüber anrichten. Wallnüsse hacken und damit dekorieren.

Sara Bonetti am 23. Oktober 2012