

# Pongauer Kaspress-Knödel mit Kartoffel- und Feldsalat

**Für zwei Personen**

**Für die Kaspressknödel:**

100 g Knödelbrot	2 mehligk. Kartoffeln	1 Zwiebel
150 ml Milch	2 Eier	50 g Bergkäse
50 g Dachsteiner Käse	150 g Butterschmalz	1 EL Sauerrahm
100 ml Rinderfond	1/2 Bund glatte Petersilie	1 Prise gemahlener Kümmel
1 Muskatnuss	4 EL Rapsöl	Salz, Pfeffer

**Für den Kartoffelsalat:**

250 g kleine festk. Kartoffeln	3 Radieschen	1/2 Bund glatte Petersilie
50 ml Apfelessig	1 EL Estragonsenf	1 TL Kümmel
1 Prise Zucker	Salz	

**Für den Feldsalat:**

100 g Feldsalat	1 Zitrone	Olivenöl, Salz, Pfeffer
-----------------	-----------	-------------------------

Wasser in einem Topf für die Kartoffeln zum Kochen bringen und salzen. In einem kleinen Topf ebenfalls Wasser zum Kochen bringen. Die Kartoffeln für den Kartoffelsalat schälen und mit dem Kümmel im kochenden Wasser garen. Für den Knödelteig die Zwiebel abziehen, klein schneiden und in einer Pfanne mit etwas Rapsöl anschwitzen, mit dem Rinderfond ablöschen und abkühlen lassen. Die zwei mehligten Kartoffeln in dem kleinen Topf ebenfalls kochen und durch die Kartoffelpresse geben und abkühlen lassen. Das halbe Bund Petersilie waschen, trocken tupfen und die Blätter abzupfen und klein hacken. Für die Zubereitung des Knödelteigs den Dachsteiner und den Bergkäse fein würfeln. Das Knödelbrot mit dem Rinderfond und den darin angeschwitzten Zwiebeln aufgießen, die Eier darunter kneten und mit dem klein gewürfelten Bergkäse und Dachsteiner Käse, dem Sauerrahm, der Petersilie und den gepressten Kartoffeln vermischen. Falls der Teig zu trocken ist, etwas von der Milch zum Schluss beimengen. Anschließend mit geriebener Muskatnuss, dem gemahlenden Kümmel, Salz und Pfeffer würzen. Den Knödelteig ruhen lassen. Die Kartoffeln für den Kartoffelsalat abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken in Scheiben schneiden. Den Estragon- Senf, den Apfelessig, eine Prise Zucker, Salz und Pfeffer verrühren und über die noch warmen Kartoffelscheiben geben und einziehen lassen. Den Feldsalat waschen, trocken tupfen und mit etwas Zitronensaft, Salz, Pfeffer und dem Olivenöl abschmecken. Aus dem Kaspresssteig die Knödel formen und im Butterschmalz in einer Pfanne ausbacken. Die Kaspressknödel mit dem Feldsalat und dem Kartoffelsalat auf einem Teller anrichten und servieren.

Sylvia Muster am 17. Juni 2014