

Gemüse-Bouillon mit Kaspress-Knödel

Für zwei Personen

Für die Gemüsebouillon:

½ Knolle Sellerie	2 gelbe Karotten	2 orange Karotten
1 Zwiebel	1 Liter Gemüsefond	2 Zweige glatte Petersilie
1 Lorbeerblatt	3 Wacholderbeeren	3 bunte Pfefferkörner
Olivenöl	Salz	Pfeffer

Für die Kaspressknödel:

1 Zwiebel	200 g würziger Bergkäse	1 EL Butter
1 Ei	125 ml Milch	1 EL Mehl
100 g Semmelwürfel	3 Zweige glatte Petersilie	Muskatnuss
500 ml Sonnenblumenöl	Salz	Pfeffer

Für die Garnitur:

10 Halme Schnittlauch

Für die Gemüsebouillon:

Die Karotten und Sellerie waschen und schälen. Eine gelbe und eine orange Karotte sowie $\frac{1}{4}$ des Selleries in kleine Würfel schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen und Sellerie- und Karottenwürfel darin glasig andünsten. Mit Fond ablöschen. Sollte der Fond zu intensiv sein, mit ca. 150 ml Wasser aufgießen.

Petersilie abbrausen und trockenwedeln. Restlichen Sellerie und Karotten grob zerkleinern und mit Zwiebel mitsamt Schale, Petersilie und das Lorbeerblatt in die Suppe geben und köcheln lassen. Eine Gewürzkugel mit Wacholderbeeren und Pfefferkörnern füllen, in die Suppe hängen und ziehen lassen. Vor dem Servieren die Gewürzkugel, große Sellerie- und Karottenstücke, Zwiebel, Petersilie und das Lorbeerblatt entfernen, sodass die Suppe nur noch die kleinen Sellerie- und Karottenwürfel enthält. Die Suppe schließlich mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Kaspressknödel:

Milch und Ei verrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und über die Semmelwürfel geben. Semmelwürfel ca. 15-20 Minuten einweichen lassen. Zwiebel abziehen, in feine Würfel schneiden und in Butter glasig andünsten, dann zu den Semmelwürfeln geben. Käse reiben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein schneiden. Käse und Petersilie zu den Semmelwürfeln geben und untermengen. Masse mit Muskatnuss abschmecken. Je nach Festigkeit der Masse etwas Mehl hinzugeben, erneut gut vermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Sonnenblumenöl in einer Pfanne erhitzen und die Kaspressknödel goldbraun ausbacken. Auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Kaspressknödel kurz vor dem Servieren in die Suppe geben.

Für die Garnitur:

Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und sehr fein schneiden. Als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stefan Binder am 01. September 2020