

# Mangold-Knödel mit Steinpilz-Butter, Bündner Capuns

**Für zwei Personen**

**Für die Mangoldknödel:**

350 g frischer Mangold	75 g Knödelbrot	75 g Vinschgauer Brot
$\frac{1}{2}$ Schalotte	1-2 Knoblauchzehen	2 Eier
50 g Parmesan	50 g Butter	100 ml Milch
Muskatnuss	1 TL Salz	Pfeffer

**Für die Steinpilzbutter:**

1-2 Steinpilze 100 g Butter

**Für die Bündner Capuns:**

50 g Salsiz (Schweizer Kantwurst)	50 g Bündner Fleisch	10 Mangoldblätter
25 g Bergkäse	1 Ei	100 ml Sahne
80 ml Milch	50 ml Mineralwasser	120 ml Rinderfond
$\frac{1}{4}$ Bund Petersilie	150 g Spätzlemehl	Muskatnuss
$\frac{1}{2}$ TL Salz	Pfeffer	Eiswasser

**Für den Bergkäseschaum:**

$\frac{1}{2}$ Schalotte	50 g Gruyère	20 g Butter
50-100 ml Sahne	Mehl, Pfeffer	1 TL Lecithin

**Für die Garnitur:**

50 g Parmesan

**Für die Mangoldknödel:** Den Mangold putzen, die Mangoldstiele entfernen und Blätter in feine Streifen schneiden. Schalotte und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in Butter anschwitzen. Mangold zugeben und kurz andünsten. Mit Milch ablöschen und Masse grob pürieren. Beide Brotsorten in kleine Würfel schneiden. Lauwarmes Mangold-Milchgemisch über das gewürfelte Brot geben und kurz ziehen lassen. Parmesan reiben. Eier, Muskat, Salz, Pfeffer und Parmesan zugeben und zu einem homogenen Knödelteig vermengen. Kurz ruhen lassen, dann Knödel formen und ca. 8 Minuten im heißen Wasser garen. Anschließend abseihen.

**Für die Steinpilzbutter:** Pilze putzen und in Butter leicht bräunen. Mangoldknödel kurz in Pilzbutter schwenken.

**Für die Bündner Capuns:** Spätzlemehl mit Salz, Pfeffer und Muskat mischen, dann mit Ei, Milch und Mineralwasser zu einem homogenen Spätzleteig aufschlagen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Bergkäse fein reiben. Salsiz und Bündner Fleisch fein würfeln und zusammen mit dem geriebenen Bergkäse und der gehackten Petersilie zum Teig geben.

Mangoldblätter putzen, ca. 30 Sekunden blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und trockentupfen. Je 1-2 Esslöffel Teig auf ein Mangoldblatt geben, seitliche Blattränder einschlagen und fest aufrollen.

Rinderfond und Sahne in einer weiten Pfanne aufkochen, dann die Hitze reduzieren und die Capuns begeben. Zugedeckt bei kleiner Hitze ca. 8 Minuten köcheln lassen, dann herausnehmen, abtropfen lassen und servieren.

**Für den Bergkäseschaum:** Schalotte abziehen, fein würfeln und in Butter dünsten. Mit etwas Mehl bestäuben und ca. 200-300 ml Sud von den Capuns angießen. Gruyère fein reiben, zufügen und aufkochen lassen. Pürierstab in den Sud halten, langsam die Sahne angießen und auf diese Weise einen Schaum hochziehen. Sollte zu wenig Schaum entstehen, dann Lecithin hinzugeben und erneut aufmixen. Mit Pfeffer abschmecken.

**Für die Garnitur:** Parmesan reiben und Gericht damit garnieren.

Laura Rixecker am 21. September 2021