

Rahm-Schwammerl mit kleinen Schinken-Knödeln

Für 2 Personen

80 g Schinken, gekocht	600 g Pilze, frisch	4 EL Champignons, getrocknet
1 Zitrone, unbehandelt	2 Zwiebeln	300 g Brötchen
40 g Butter	1 EL Speisestärke	4 Eier
150 g Sahne	270 ml Milch	400 ml Gemüsefond
3 EL Olivenöl	1 Bund Petersilie, glatt	1 Lorbeerblatt, frisch
1 Muskatnuss Pfeffer	1 Prise Cayennepfeffer	Salz

Für die Soße eine Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Das Ganze mit dem Gemüsefond ablöschen und das Lorbeerblatt dazugeben. Anschließend die getrockneten Pilze dazu geben, weich köcheln lassen und 20 Minuten ziehen lassen. Die Brötchen in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch in einen Topf geben und kurz aufkochen lassen. Anschließend die Milch von der Kochstelle nehmen, zwei Eier verquirlen und in die Milch geben. Anschließend die Milch mit Cayennepfeffer, Salz und etwas geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Milch über das Brötchen geben und die Knödelmasse zehn Minuten ziehen lassen. Inzwischen die Pilze putzen und in Würfel schneiden. Anschließend die Petersilie zupfen und fein hacken. Einen Esslöffel Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, die Pilze dazu geben und zwei Minuten braten. Die Pilze mit Salz und Pfeffer abschmecken und einen Esslöffel Petersilie dazu geben. Eine Zwiebel abziehen und mit dem Schinken in Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebel glasig dünsten und mit dem Schinken und der restliche Petersilie zu der Knödelmasse geben. Anschließend das Ganze mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Aus der Masse kleine Knödel formen und in Salzwasser 15 Minuten gar ziehen lassen. Das Lorbeerblatt aus der Soße nehmen und die Sahne dazu geben. Die Speisestärke in eine Schüssel geben, mit etwas Wasser glatt rühren und in die Soße geben. Das Ganze köcheln lassen, schaumig schlagen und durch ein Sieb passieren. Die Soße nochmals köcheln lassen und mit der Butter montieren. Eine Zitrone ziselieren, die Zesten in die Soße geben, zwei Minuten ziehen lassen und wieder heraus nehmen. Anschließend das Ganze mit Salz und Cayennepfeffer abschmecken und abschließend die Pilze dazu geben. Die Pilzsoße mit den Knödeln in tiefen Tellern anrichten.

Michael Bauer am 30. November 2009