

# Pfifferling-Gulasch mit Servietten-Knödel und Feldsalat

**Für zwei Personen**

**Für das Pfifferling-Gulasch:**

500 g frische Pfifferlinge	1 mittelgroße Zwiebel	50 g Karreespeck
2 Zehen Knoblauch	100 ml Rinderfond	1 EL Schlagsahne
1 Zweig frischer Majoran	1 Zweig frische Petersilie	50 g Butterschmalz
2 EL Sauerrahm	1 TL Zucker	1 EL edelsüßes Paprikapulver
Salz	Pfeffer	

**Für die Serviettenknödel:**

3 Laugenstangen	3 Eier	250 ml Milch
1 Stange Lauch	$\frac{1}{2}$ Bund frische Petersilienblätter	40 g Butter
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

**Für den Feldsalat:**

250 g Feldsalat	4 Radieschen	2 EL Naturjoghurt
1 TL Estragonsenf	5 EL Balsamicoessig	$\frac{1}{2}$ TL Zucker
15 essbare Gänseblümchen	6 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer

Für das Gulasch die Zwiebel abziehen, klein hacken und in Butterschmalz bei wenig Hitze dünsten, Zucker dazugeben. Knoblauch abziehen, fein schneiden, begeben und nochmals dünsten. Paprikapulver begeben und mit Rinderfond auffüllen. 5 Minuten köcheln lassen und mit Mixstab pürieren.

In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen. Karreespeck klein hacken, mit Pfifferlingen in die Pfanne geben und kräftig anschwitzen. Zu dem Gulaschansatz geben und das Ganze einmal aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Anschließend Sahne steif schlagen. Petersilie und Majoran fein schneiden. Kräuter mit saurer Sahne und geschlagener Sahne unterheben.

Für die Serviettenknödel Eier und Milch vermengen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. Lauch fein schneiden und in heißer Butter glasig anschwitzen. Petersilienblätter klein hacken. Laugenstange würfeln. Anschließend in einer Schüssel Eiermasse mit Laugenwürfel, Lauch und Petersilie gut vermengen und ca. 5 Minuten rasten lassen. Frischhaltefolie mit Butter bestreichen, Laugenmasse darauf verteilen, zu einer Rolle formen und mit Alufolie umwickeln. Reichlich Salzwasser zum Kochen bringen und Knödel darin leicht köcheln.

Feldsalat waschen, Radieschen in Scheiben schneiden und zum Feldsalat geben. Für das Dressing Naturjoghurt, Estragonsenf, Öl, Essig, Zucker Salz und Pfeffer in einer Schüssel vermengen und mit dem Feldsalat vermengen.

Den Feldsalat in einem kleinen tiefen Teller anrichten.

Serviettenknödel aufschneiden und mit Pfifferling-Gulasch auf Tellern anrichten. Feldsalat separat dazu reichen, mit essbaren Blüten garnieren und servieren.

Brigitte Quehenberger-Spreitz am 08. September 2016