

Speckknödel mit Pilz-Rahm, Burger, Salat

Für zwei Personen

Semmel- und Speckknödel:

3 alte Brötchen vom Vortag	1 Scheibe Speck	1 Zwiebel
1 Ei	250 ml Milch	50 g Semmelbrösel
6 Stängel glatte Petersilie	Salz	Pfeffer

Rahm:

200 g gemischte Pilze	1 Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Zehe Knoblauch
50 ml Schlagsahne	100 ml Gemüsefond	3 Stängel Majoran
3 Stängel Schnittlauch	3 Stängel glatte Petersilie	Speisestärke
Butter	Neutrales Speiseöl	Salz, Pfeffer

Burger:

1 Rinderfilet à 160 g	20 g Babyspinat	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
$\frac{1}{2}$ Zitrone	50 g Crème fraîche	$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch
6 Zweige Basilikum	neutrales Speiseöl	Butterschmalz
Chilipulver	Salz	Pfeffer

Semmelknödel-Salat:

50 g Feldsalat	1 Strauchtomate	1 Schalotte
2 EL weißer Balsamico	1 EL Neutrales Pflanzenöl	Zucker, Salz, Pfeffer

In einem Topf gesalzenes Wasser zum Sieden bringen.

Für die Semmelknödel Brötchen in kleine Würfel schneiden. In eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen. Milch erwärmen, über die Brötchen geben und ziehen lassen. Ei zugeben und alles vermengen. Eventuell für eine bessere Bindung Semmelbrösel hinzufügen.

Für die Speckknödel Zwiebel abziehen und mit Speck fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. In einer Pfanne Öl erhitzen. Zwiebeln, Speck und Petersilie anbraten. Knödelteig in zwei Hälften aufteilen. Aus einer Hälfte große Knödel formen und in heißem Wasser circa 15 bis 20 Minuten ziehen lassen. Andere Hälfte des Teigs mit Zwiebeln, Speck und Petersilie vermengen, kleinere Knödel formen und in siedendem Wasser circa zehn Minuten garen.

Für den Pilz-Rahm Pilze putzen und in Scheiben schneiden. Majoran, Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trockenwedeln, gegebenenfalls Blätter abzupfen. Kräuter fein hacken und einen Teil für die Garnitur beiseitelegen. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und pressen. In einer Pfanne Öl erhitzen und die Pilze darin anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen. Butter zerlassen, Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Mit Gemüsefond und Sahne ablöschen und circa sechs Minuten köcheln lassen. Bei Bedarf mit etwas Stärke binden, mit Salz und Pfeffer würzen und Kräuter unterrühren. Vor dem Servieren Speckknödel mit Pilz-Rahm vermengen und mit restlichen Kräutern garnieren.

Für den Burger Rinderfilet kalt abbrausen und trocken tupfen. In einer Pfanne Öl erhitzen. Rinderfilet von beiden Seiten jeweils zwei bis drei Minuten anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und in Alufolie ruhen lassen. Zwiebel abziehen, in Ringe schneiden und ebenfalls in der Pfanne anbraten. Schnittlauch und Basilikum abbrausen, trockenwedeln und klein schneiden. Mit Crème fraîche verrühren und mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Zitronenabrieb abschmecken. Babyspinat waschen und trockenschleudern. Aus den Semmelknödeln jeweils zwei dicke Scheiben ausschneiden. In einer Pfanne mit Butterschmalz goldbraun anbraten. Rinderfilet tranchieren. Jeweils eine Knödelscheibe auf Teller geben, zwei Scheiben Rinderfilet darauf drapieren, angemachte Crème fraîche darauf geben, Babyspinat, Zwiebelringe und die zweite

Knödelscheibe darauf stapeln.

Für den Knödelsalat restliche Knödel in dünne Scheiben schneiden und auf Tellern anrichten.

Feldsalat waschen, putzen, trockenschleudern und in die Mitte auf die Knödel setzen. Tomate waschen, Strunk entfernen, Fruchtfleisch würfeln und auf dem Feldsalat verteilen. Schalotte abziehen und fein würfeln. Aus Balsamico, Schalotte, Öl, Salz, Pfeffer und etwas Zucker eine Vinaigrette herstellen und über den Salat träufeln.

Variation vom Semmelknödel auf Tellern anrichten und servieren.

Melanie Seltzsaam am 02. November 2016