

Semmelknödel mit Speck, Pilz-Ragout und Rotkohl-Salat

Für zwei Personen

Für die Knödel:

4 Semmeln, vom Vortag	1 Zwiebel	80 g Schinkenspeckwürfel
100 ml Milch	4 Stiele Petersilie	1 Ei
3 EL Butter	Salz	Pfeffer

Für das Pilz-Ragout:

200 g braune Champignons	1 Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 Msp. Steinpilzgewürz	1 TL Ahornsirup	2 TL heller Balsamicoessig
100 ml Gemüsefond	100 ml Sahne	20 ml Martini-Bianco
1 TL Speisestärke	2 EL Butter	Salz, Pfeffer

Für den Rotkohlsalat:

200 g Rotkohlsalat	1 rote Zwiebel	3 EL Nussöl
3 EL Rotweinessig	1 EL Rosinen	1 EL Mandelstifte
1 EL brauner Zucker	1 Msp. Nelkenpulver	Salz

Für die Knödel:

Brötchen in ganz kleine Würfel schneiden. Milch lauwarm erwärmen, über die Brot-Würfel gießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Zwiebel abziehen, fein würfeln. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und fein hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel, Speck und Petersilie darin anschwitzen. Dann unter den Brötchen-Milch-Mix rühren, Ei zugeben und alles gründlich verkneten. Nochmals mit Salz und Pfeffer würzen.

In einem länglichen Topf reichlich Wasser erwärmen. Ein doppelt so langes Stück Aluminiumfolie, wie der Topf breit ist, mit einem Pinsel mit Öl bestreichen. Aus dem Knödelteig eine lange Rolle formen. Die Knödelrolle zuerst dicht mit Frischhaltefolie umwickeln, anschließend auf die geölte Alufolie legen, an den Seiten und oben gut verschließen. So verpackt in den Kochtopf legen und die Knödelrolle darin bei schwacher Hitze ca. 10- 15 Minuten gar ziehen lassen. Dann herausnehmen, Folien entfernen und ca. 3 cm breite Knödelscheiben abschneiden und vor dem Anrichten in 3 EL Butter goldbraun anbraten.

Für das Pilz-Ragout:

Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln und in Butter glasig anschwitzen. Champignons putzen, vierteln und zugeben. Ahornsirup, Balsamico, Fond, Martini, Sahne zugießen. Speisestärke mit 1 EL Wasser glattrühren, untermischen. Ragout kurz aufkochen lassen und bei schwacher Hitze ca. 5 Minuten leicht köcheln. Mit Salz, Pfeffer und dem Pilzgewürz abschmecken. Petersilie abbrausen, trockenwedeln, Blättchen abzupfen und grob hacken. Zuletzt unter das Ragout rühren.

Für den Rotkohlsalat:

Rotkohl fein hobeln, mit Salz und etwas Zucker verkneten. Zwiebel abziehen, würfeln und mit braunem Zucker und der Hälfte des Öls in einer heißen Pfanne karamellisieren. Rosinen zugeben, mit etwas Salz und Nelkenpulver würzen. Mit Essig ablöschen. Dressing 1 Minute köcheln lassen, etwas abkühlen lassen und dann restliches Öl zugeben. Rotkohl ausdrücken, und in das warme Dressing geben. Alles gut vermengen und ziehen lassen.

Semmelknödel mit Speck, Pilz-Ragout und Rotkohl-Salat auf Tellern anrichten und servieren.

Regine Wroblewski am 05. Dezember 2017