

Brezen-Speckknödel mit Pilz-Ragout und Feld-Salat

Für zwei Personen

Für die Knödel:

2 Brezeln, vom Vortag	100 g Speck	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Bund glatte Petersilie	1 Zweig Thymian
1 Zweig Rosmarin	25 g Butter	1 EL Paniermehl
1 Ei	150 ml Milch	50 ml Neutrales Öl
Muskatnuss	Salz	Pfeffer

Für das Pilzragout:

100 g Champignons	100 g Steinpilze	100 g Kräutersaitlinge
200 ml Sahne	100 ml Weißwein	100 g Butterschmalz
Salz	Pfeffer	

Für den Feldsalat:

200 g Feldsalat	$\frac{1}{2}$ Orange	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 Bund Schnittlauch	100 ml dunkles Balsamico
100 ml Olivenöl	1 EL Honig	

Für die Knödel:

Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Brezel ebenfalls in Würfel schneiden. Einen kleinen Teil der Brezelwürfel in einer Pfanne mit Butter anrösten. Thymian und Rosmarin abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. In einem Topf Milch aufkochen und die Kräuter dazugeben. Brezelwürfel in eine Schüssel geben. Die Milch durch ein Sieb über die Brezel gießen. Zwiebelwürfel und Knoblauch mit Öl und Speck in einer Pfanne anbraten und zu der Brezelmasse geben. Petersilie abbrausen, trocken wedeln und kleinhacken. Petersilie und Ei zu der Masse geben und gut vermengen. Mit Pfeffer, Salz und Muskatnuss abschmecken. Alles etwas ruhen lassen. Anschließend in Paniermehl wenden.

Salzwasser in einem Topf aufkochen und mit einem Esslöffel Knödel formen. Langsam im leicht kochenden Wasser garen. Sobald sie an die Oberfläche kommen mit einem Schöpflöffel herausnehmen.

Für das Pilzragout:

Pilze putzen, kleinschneiden und in einer Pfanne mit Butterschmalz anbraten. Mit Sahne und Weißwein ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Feldsalat:

Feldsalat waschen, trocken schleudern und die Enden abschneiden.

Orange auspressen und den Saft auffangen. Zwiebel und Knoblauch abziehen und feinhacken. Orangensaft, Zwiebel, Knoblauch, Essig, Olivenöl und Honig zu einer Vinaigrette vermengen. Über den Feldsalat verteilen. Schnittlauch abbrausen, trocken wedeln und feinhacken.

Brezen-Speckknödel mit Pilzragout und Feldsalat auf Tellern anrichten und servieren.

Lisa Krämer am 07. Februar 2018