

Brezel- und Schwarzbrot-Knödel mit Pilz-Rahm

gemischtem Salat

Für die Brezelknödel:

1 Brezel, vom Vortag
100 ml Milch, 3,8%
100 g Butter
Salz

Für die Schwarzbrotknödel:

4 Sch. Roggenbrot
100 g Butter
1 Ei
1 TL gemahlener Koriander

Für die Pilze:

150 g kleine Pfifferlinge
3 Schalotten
100 g Schmand
1 TL Zimt

Für den Salat:

200 g Salat-Mix
1 TL Tannenhonig
1 Zitrone

Zutaten

$\frac{1}{2}$ Zwiebel
50 g Weckmehl
1 TL Backpulver
Pfeffer
150 g Speckwürfel
1 Ei
Muskatnuss

50 g Weckmehl
60 g getrock. Aprikosen
1 TL Backpulver
1 TL gemahlener Kümmel
 $\frac{1}{2}$ Zwiebel
100 ml Milch 3,8%
Muskatnuss
Salz, Pfeffer

150 g Steinpilze
 $\frac{1}{2}$ Bund krause Petersilie
5 Scheiben Bacon
1 EL brauner Zucker
80 g getrock. Steinpilze
400 ml Sahne
100 g Butter
Salz, Pfeffer

$\frac{1}{2}$ Zwiebel
1 TL Crème-fraîche
3 EL Crema di Balsamico
1 Bund Schnittlauch
1 TL mittel. Tafelsenf
4 EL Olivenöl

Für die Brezelknödel:

Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Brezel in Würfel schneiden und mit der erwärmten Milch übergießen. Zwiebel abziehen, kleinhacken und mit Speck in Butter anbraten und dazu geben. Weckmehl, Ei und Backpulver unter die Masse geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und zu kleinen Knödeln formen.

In kochendem Salzwasser garen, bis die Knödel oben schwimmen. Aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

In einer Pfanne mit Butter kurz durchschwenken und anrichten.

Für die Schwarzbrotknödel:

Brot mit Rinde in Würfel schneiden und mit der erwärmten Milch übergießen. Zwiebel abziehen, kleinhacken und in Butter anschwitzen und mit dem Ei, Weckmehl und Backpulver vermengen. Klein geschnittene Aprikosen daruntermischen. Mit Muskatnuss, Koriander, Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken und zu kleinen Knödeln formen.

In kochendem Salzwasser garen, bis die Knödel oben schwimmen. Aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.

In einer Pfanne mit Butter kurz durchschwenken und anrichten.

Für die Pilze:

Bacon Scheiben kross anbraten und abkühlen lassen.

Schalotten abziehen, in Ringe schneiden und in Butter glasig andünsten.

Pilze und braunen Zucker dazu geben und durchschwenken.

Sahne zum Kochen bringen und mit Schmand verrühren.

Pilze mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken und mit der Sahne auf dem Teller anrichten.

Zerkleinerter Bacon und kleingehackte Petersilie über den Pilzen anrichten.

Für den Salat:

Gewaschenen Salat in eine kleine Schüssel geben.

Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und Schnittlauch in kleine Ringe schneiden. Zusammen mit dem Salat gründlich vermischen.

Aus Zitronensaft, Olivenöl, Senf, Honig, Crème fraîche und Crema di Balsamico ein Dressing anrühren und den Salat damit vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Stephan Christen am 26. Oktober 2021