

Serviettenknödel, Pilz-Rahm, Pilze, Petersilien-Öl

Für zwei Personen

Für die Knödel:

3 Semmel, vom Vortag	50 g Semmelbrösel	½ Zwiebel
2 Eier	200 ml Milch	1 TL mittelscharfen Senf
100 g Blattpetersilie	Öl, Muskatnuss	Salz, Pfeffer

Für den Rahm:

150 g Pfifferlinge	200 ml Sahne	100 ml Gemüsefond
1 Schuss Aceto di Balsamico	1 Schuss Kürbiskernöl	½ Bund Thymian
Öl, Salz, Pfeffer		

Für das Petersilien-Öl:

100 g glatte Petersilie	300 ml neutrales Pflanzenöl	1 Schuss Kürbiskernöl
Salz	Pfeffer	

Für den Serrano-Chip:

2 Scheiben Serrano-Schinken

Für die Hippe:

120 ml Kräuteröl, von oben 27g Mehl

Für die Pilze:

1 großer Kräuterseitling Salz Pfeffer

Für die Garnitur:

2 Farben Shishokresse

Für die Knödel: Die Semmeln halbieren und in dünne Scheiben schneiden.

Milch in einem Topf erwärmen, Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Petersilie hacken, alles mit den Eiern, Semmelbrösel und Senf vermengen und zu einem Teig verarbeiten, nach Geschmack salzen und pfeffern und mit ein wenig Muskatnuss verfeinern.

Masse in Frischhaltefolie zu einer Dicken Wurst wickeln, danach in Alufolie wickeln und für ca. 15-20 Minuten in heißem Wasser kochen.

Anschließend herausnehmen und in Scheiben schneiden.

Wenn gewünscht noch kurz mit Öl in der Pfanne anbraten.

Für den Rahm: Pfifferlinge putzen und in mundgerechte Stücke zurechtschneiden.

Thymian feinhacken. Pilze kurz scharf in Öl anbraten und mit Gemüsefond und Sahne ablöschen.

Salz, Pfeffer und frischen Thymian zugeben.

Am Ende mit einem Schuss Kürbiskernöl und Balsamico verfeinern.

Für das Petersilien-Öl: Öl, Petersilie, Salz, Pfeffer und einen Schuss Kürbiskernöl pürieren und durch ein Sieb passieren. In eine Squeeze Flasche abfüllen.

Für den Serrano-Chip: Serrano-Schinken in einer heißen Pfanne knusprig braten.

Für die Hippe:

120 ml Wasser mit Kräuteröl und Mehl pürieren und anschließend in eine Squeeze Flasche abfüllen und portioniert in einer heißen Pfanne knusprig braten.

Für die Pilze: Kräuterseitling in 10 mm Würfel schneiden und kurz aber scharf mit Salz und Pfeffer in der Pfanne anbraten und zur Seite stellen.

Für die Garnitur: Kresse abzupfen und als Garnitur verwenden.

Brian Kammerer am 19. September 2022