

Serviettenknödel-Sandwich mit Weißwurst-Patty

Für zwei Personen

Für den Knödel:

3 altbackene Brezeln	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1 Ei
100 ml Milch	50 ml Sahne	1 EL Butter
$\frac{1}{4}$ Bund Schnittlauch	Muskatnuss	Salz
Pfeffer		

Für die Radieschen:

4 Radieschen	1 Zitrone, Saft	Zucker, Salz, Pfeffer
--------------	-----------------	-----------------------

Für das Patty:

1 altbackene Brezel	2 Weißwürste	1 Camembert
1 Ei	Salz	Pfeffer

Für die Mayonnaise:

1 Ei	1 TL mittelscharfer Senf	1 TL süßer Senf
20 ml Sahne	100 ml Pflanzenöl	Salz, Pfeffer

Für die Bierzwiebeln:

$\frac{1}{2}$ Zwiebel	50 ml Weißbier	Öl
Zucker	Salz	Pfeffer

Für den Rotkohlsalat:

$\frac{1}{4}$ Rotkohl	1 Orange	1 TL Preiselbeeren
50 ml Weißweinessig	Zucker	Salz, Pfeffer

Für den Knödel: Die Zwiebel abziehen, kleinschneiden, in Butter anschwitzen, mit Milch und Sahne ablöschen und warm werden lassen. Schnittlauch in sehr feine Ringe schneiden. Sahne mit Schnittlauch, Muskat, Salz, Pfeffer und Ei vermengen und über die in grobe Stücke geschnittenen Brezel verteilen. Alles vermengen, zu Knödel formen, in Frischhalte- und Alufolie wickeln und in köchelndem Wasser ca. 15 Minuten garen.

Den garen Knödel in dicke Scheiben schneiden und in Butter goldbraun anbraten.

Für die Radieschen: Radieschen über den Hobel ziehen und mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer und Zucker marinieren.

Für das Patty: Brezel zu Paniermehl verarbeiten. Weißwürste, Ei, Salz und Pfeffer im Multizerkleinerer zu einer Masse mixen und mit 3-4 Esslöffel Brezel-Paniermehl abbinden.

Anschließend einen Patty formen und in der Pfanne braten. Zwei Streifen vom Camembert abschneiden und über das Patty legen und flambieren.

Für die Mayonnaise: Ei, Senf, Salz und Öl in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer zur Mayonnaise emulgieren und mit süßem Senf und Sahne abschmecken.

Für die Bierzwiebeln: Zwiebel abziehen, in feine Halbmonde schneiden, in Öl anschwitzen und mit Weißbier ablöschen. Mit Salz und Zucker würzen.

Für den Rotkohlsalat: Rotkohl vierteln, den Strunk entfernen und dünn über einem Hobel aufhobeln. Mit Salz und Zucker bestreuen, Orangensaft von $\frac{1}{2}$ Orange, Preiselbeeren und Weißweinessig dazu geben, einvakuumieren und im Kühlschrank 20 Minuten ziehen lassen.

Die andere Hälfte der Orange filetieren und zum Schluss in den Salat geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Paul Dähre am 21. September 2023