

Pfifferling-Gulasch mit Böhmisches Knödeln

Für 2 Personen

10 g Hefe	1 Prise Zucker	75 ml lauwarmes Wasser
250 g Mehl	Salz	1 kleines Ei
Butter	500 g frische Pfifferlinge	3 Schalotten
1 Lorbeerblatt	100 ml Weißwein	Pfeffer
100 ml Geflügelfond	3 Stängel glatte Petersilie	2 Zweige Thymian
2 Stängel Kerbel	2 Kapern	1 Sardellenfilet
30 g Crème-fraîche	1 EL geschlagene Sahne	1 Msp. abgeriebene Zitronenschale

Die Hefe mit Zucker und dem lauwarmen Wasser vermengen und für 5 Minuten stehen lassen. Mehl, 1 TL Salz und das Ei in eine Schüssel geben, das Hefewasser zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Der Teig hat die richtige Konsistenz, wenn er sich leicht vom Schüsselrand löst. Wenn er zu feucht ist, noch etwas Mehl zugeben.

Den Teig in einer ausreichend großen Schüssel mit Frischhaltefolie abgedeckt, bei Zimmertemperatur ca. 1-2 Stunden gehen lassen.

Dann den Teig in vier gleich große Stücke teilen, zu Rollen formen und jeweils in ein gebuttertes sauberes Tuch wickeln.

In einem großen Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen und Rollen hineingeben, ca. 20 Minuten ziehen lassen.

Die Pfifferlinge gut putzen.

Die Schalotten schälen, in sehr feine Würfel schneiden und in einem Topf mit 2 EL Butter anschwitzen. Die Pfifferlinge und Lorbeerblatt zugeben und mit anschwitzen. Paprikapulver zugeben und unterrühren, mit dem Weißwein ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Geflügelfond zugeben und nochmals etwas einkochen lassen.

In der Zwischenzeit Petersilie, Thymian und Kerbel abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Kapern und das Stück Sardellenfilet ebenfalls fein hacken.

Dann Crème-fraîche und die geschlagene Sahne unter die Pilze ziehen, Thymian und Kerbel untermischen und mit Zitronenschale, gehackten Kapern und Sardellen verfeinern und abschmecken.

Die Knödel aus dem Wasser nehmen, aus dem Tuch wickeln und mit einem Bindfaden in Scheiben schneiden. Das Pfifferlingsgulasch in einem tiefen Teller anrichten und die darauf legen. Mit Petersilie bestreuen und servieren.

Karlheinz Hauser Montag, 05. September 2011