

Semmel-Knödel mit Pilz-Soße gefüllt und Lauch-Creme

Für 2 Personen

Für die gefüllten Knödel:

200 g gemischte Pilze oder Champignons	1 Schalotte	2 EL Butter
1 EL Mehl	50 ml Fleischbrühe	100 ml Sahne
Salz, Pfeffer	2 Stängel glatte Petersilie	1 kleine Zwiebel
200 g Brötchen vom Vortag	100 ml Milch	1 Prise Muskat
2 Eier	evtl. Semmelbrösel	

Für die Lauchcreme:

150 g Lauch	1 Schalotte	1 EL Butter
1 TL Mehl	50 ml Gemüsebrühe	100 ml Sahne
Salz, Pfeffer		

Die Pilze putzen und in feine Scheiben schneiden. Die Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Die Pilze zugeben, anbraten und mit Mehl bestäuben. Mit Fleischbrühe und Sahne ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Alles ca. 5 Minuten köcheln lassen. Dann abkühlen. Aus der Masse tischtennisballgroße Kugeln formen und diese Kugeln in der Gefriertruhe anfrieren lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Die Zwiebel schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Zuletzt Petersilie untermischen. Die Brötchen in sehr dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch erwärmen und über die Brötchen gießen. Zwiebel zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Alles gut vermischen. Die Eier verquirlen und ebenfalls untermischen. Die Knödelmasse sollte nicht zu feucht sein, evtl. noch etwas Semmelbrösel untermischen. Aus der Masse Knödel formen und in jeden Knödel je eine vorbereitete Champignonkugel füllen. Die Knödel in einen Topf mit kochendem Salzwasser geben, die Hitze reduzieren und die Knödel ca. 20 Minuten sieden lassen. Lauch putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Die Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen. Lauch zugeben, kurz anbraten und mit Mehl bestäuben. Mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen und einige Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit der Sahne auffüllen. Einige Minuten köcheln lassen und abschmecken. Die Knödel auf Tellern anrichten, halbieren, so dass die Pilzfüllung herauslaufen kann, die Lauchcreme um die Knödel herum angießen.

Otto Koch Freitag, 7. Oktober 2011