

# Gratinierte Grieß-Nocken in Sauerampfer-Soße

## Für 4 Personen

120 g Butter	1 Ei	4 Eigelb
Salz, Muskat	150 g Hartweizengrieß	10 g Mehl
400 ml kräftige Gemüsebrühe	3 Tomaten	1 Gurke
5 Oliven	6 Champignons	3 EL Olivenöl
Zucker, Cayennepfeffer	2 Schalotten	120 ml Weißwein
60 ml trockener Wermut	100 g Crème-fraîche	40 ml Sahne
1 Bund Sauerampfer	80 g Bergkäse	

Die Butter in einer Schüssel mit dem Handrührgerät oder Schneebesen schaumig rühren. Ei und 3 Eigelbe verquirlen und nach und nach unter die Butter rühren. Mit Salz und Muskat würzen. Grieß und Mehl mischen und vorsichtig unter die Masse rühren, dann diese 20 Minuten ruhen lassen. In einem Topf die Brühe aufkochen. Aus der geruhten Masse mit 2 Esslöffeln aus Nocken abstechen, diese in die siedenden Brühe geben und 10 Minuten ziehen lassen, dann herausnehmen und abtropfen lassen. Die Tomaten am Stielansatz einritzen, in kochendem Wasser kurz überbrühen, die Haut abziehen. Tomaten vierteln, die Kerne austreichen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Die Gurke schälen, halbieren, die Kerne austreichen. Anschließend die Gurke in feine Scheiben schneiden. Die Oliven entkernen und vierteln. Die Pilze putzen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. In einer Pfanne mit 2 EL Olivenöl die Gurkenscheiben anschwitzen. Mit einer Prise Zucker, Salz und Cayennepfeffer würzen. Tomaten, Oliven und Champignons zugeben, kurz mit anschwitzen, würzen und in eine Auflaufform umfüllen. Für die Sauce Schalotten schälen, fein schneiden und in einem Topf mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit Weißwein und Wermut ablöschen. Die Flüssigkeit nahezu vollständig einkochen lassen, dann mit 250 ml Gemüsebrühe (die zuvor schon zum Garen der Grießnocken genutzt wurde) auffüllen. Nochmals um etwa die Hälfte einkochen lassen. Crème-fraîche zugeben, erneut kurz aufkochen und mit Salz und Cayennepfeffer würzen. 1 Eigelbe mit der Sahne verrühren. Die Sauce vom Herd ziehen, die Eigelbliason unterrühren und die Sauce damit binden. Sie darf dann nicht mehr kochen. Sauerampfer abspülen, trocken schütteln und in feine Streifen schneiden. Den Käse fein reiben. Die Grießnocken auf das Schmorgemüse geben, mit Sauerampfer bestreuen und mit der Sauce abdecken. Mit Käse bestreuen. Unter der Grillschlange oder unter Oberhitze (im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen) goldbraun gratinieren. Die Gratinierten Grießnocken mit dem Schmorgemüse auf Teller anrichten und servieren oder direkt aus der Form am Tisch anrichten.

Jörg Sackmann 17. April 2012