

Semmelknödel mit Rahmpilzen

Für 2 Personen

150 g Weißbrot vom Vortag	ca. 50 ml Milch	3 Schalotten
1/2 Bund glatte Petersilie	2 EL Butter	1 Ei
Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat	250 g gemischte Speisepilze
1 TL Mehl	100 ml Weißwein	250 ml Sahne

Für die Knödel das Brot in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Die Milch aufkochen, über die Brötchen gießen, sofort die Schüssel mit einem Deckel abdecken und ein paar Minuten ziehen lassen.

Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Hälfte der geschnittenen Schalotten in einer Pfanne mit 1EL Butter anschwitzen, Petersilie zugeben, alles gut durch schwenken und zum eingeweichten Brot geben. Ei, Salz, Pfeffer und eine Prise Muskat zufügen und alles gut vermischen. Aus der Masse mit feuchten Händen Knödel formen und diese einem Topf mit siedendem Salzwasser ca. 15 Minuten garen.

Die Pilze gut putzen und je nach Größe halbieren oder vierteln . Die restlichen Schalotten in eine Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, die Pilze dazu geben, kurz anbraten und mit Mehl bestäuben. Mit Weißwein ablöschen, Sahne dazugeben und unter ständigem Rühren einige Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Rahmpilze auf Tellern anrichten, die Knödel obenauf geben und servieren.

Vincent Klink am 20. August 2015