

# Rahmknödel 'Valentin'

## Für 4 Personen

### Für die Schwammerl:

$\frac{1}{2}$ l Gemüsebrühe	3 EL getr. Champignons	200 g Sahne
1 2 TL Speisestärke	1 Lorbeerblatt	1 kl. getr. rote Chilischote
1 Knoblauchzehe	2 Scheiben Ingwer	mildes Chilisalz
600 g Pilze	$\frac{1}{2}$ Zwiebel	1/2 TL Fenchelkörner
1/2 TL Korianderkörner	1/2 TL schwarze Pfefferkörner	1/2 TL ganzer Kümmel
1 2 TL Öl	1 EL Petersilienblätter	1 2 TL braune Butter
1 Msp. Zitronen-Abrieb		

### Für die Semmelknödel:

300 g altbackenes Weißbrot	$\frac{1}{4}$ l Milch	3 Eier
mildes Chilisalz	Muskatnuss	$\frac{1}{2}$ Zwiebel
2 EL gemischte Kräuterblätter		

### Außerdem:

4 Dillstiele

Für die Schwammerl für die Sauce die Brühe erhitzen und die getrockneten Pilze darin knapp unter dem Siedepunkt 20 Minuten ziehen lassen. In ein Sieb abgießen, dabei die Pilzbrühe auffangen. Die Pilze kurz abkühlen lassen und fein hacken, für die Knödel beiseitestellen.

Die Pilzbrühe mit der Sahne erhitzen. Die Speisestärke mit wenig kaltem Wasser glatt rühren, in die Sauce geben und 2 Minuten köcheln lassen, bis diese sämig bindet. Lorbeerblatt, Chili, Knoblauch, Ingwer und etwas Chilisalz hinzufügen und alles einige Minuten ziehen lassen.

Die Sauce in ein Sieb abgießen, die ganzen Gewürze entfernen.

Die Pilze putzen und falls nötig, trocken abreiben (Pfifferlinge gründlich putzen, falls nötig, waschen und trocken tupfen). Alle Pilze in Stücke schneiden. Die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Koriander-, Pfeffer- und Fenchelkörner sowie Kümmel in eine Gewürzmühle füllen. Eine Pfanne bei mittlerer Temperatur erhitzen, das Öl mit einem Pinsel darin verstreichen und die Zwiebeln leicht andünsten. Die Pilze dazugeben und darin etwa 3 Minuten anbraten. Die Petersilie hinzufügen, mit den Gewürzen aus der Mühle würzen und braune Butter und Zitronenschale dazugeben, warm halten.

Für die Semmelknödel das Weißbrot in möglichst dünne Scheiben schneiden und mit den gehackten Trockenpilzen vom Saucenansatz in eine Schüssel geben. Die Milch aufkochen, nach und nach mit den Eiern verrühren und mit Chilisalz und 1 Prise Muskatnuss würzen. Die Eiermilch mit dem Weißbrot mischen, dabei aber nicht zu fest drücken.

Die Zwiebel schälen, in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 100 ml Wasser weich garen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist. Mit den Kräutern zur Weißbrotmasse geben, mit einem Küchentuch bedeckt 20 Minuten ziehen lassen. Danach aus der Knödelmasse mit angefeuchteten Händen 8 Knödel formen und in siedendem Salzwasser etwa 20 Minuten ziehen lassen. Mit dem Schaumlöffel herausheben und abtropfen lassen.

Zum Servieren den Dill waschen, trocken tupfen und die Spitzen abzupfen. Die Sauce in vorgewärmte tiefe Teller verteilen, die Pilze darauf mittig anrichten und die Knödel daraufsetzen. Mit Dillspitzen garnieren.

Alfons Schuhbeck am 23. Januar 2020