

Radler-Semmel-Knödel-Auflauf mit Geflügel-Leber

Für 4 Personen

Für den Auflauf:

2 Schalotten	2 EL Olivenöl	Salz, Pfeffer
1 Scheibe Toastbrot	20 g geräucherter Bauchspeck	200 g Geflügelleber, geputzt
2 Eigelbe	Salz, Pfeffer, Muskat	2 Brötchen vom Vortag
70 ml Bier	20 ml Sahne	1/2 Bund glatte Petersilie
1 Msp. Zitronenabrieb	1 Eiweiß	1 EL Butter
1 TL Mehl		

Für die Sauce:

2 Schalotten	90 ml Olivenöl	20 ml weißer Balsamico
1/2 Bund Kerbel	1/2 Bund Schnittlauch	1 Eigelb
1 Msp. Senf	3 EL Joghurt	Salz, Pfeffer

Den Backofen auf 200 Grad (Umluft 180 Grad) vorheizen. Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, anschließend etwas abkühlen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Das Brot in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl goldbraun anschwitzen. Speck sehr fein würfeln und in einer Pfanne braten. Die Geflügelleber durch den Fleischwolf drehen, dann mit der Hälfte der Schalotten und 1 Eigelb gut vermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und die Brotwürfel unterheben. Die Lebermasse kalt stellen. Die Brötchen in feine Scheiben schneiden. Bier und Sahne erwärmen und über die Brotscheiben geben. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Petersilie, Speckwürfel und restliche Schalotten mischen, mit Zitronenschale, Salz und Pfeffer würzen. Mit 1 Eigelb und den Semmelscheiben mischen. Sollte der Teig sehr trocken sein, noch etwas Bier dazugeben. Es darf aber nur so viel sein, dass die Knödelmasse zusammenhält. Nicht zu oft umrühren, denn der Teig muss locker bleiben und darf nicht klebrig werden. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Semmelmasse heben. 4 Muffinsförmchen mit Butter ausfetten und mit Mehl abstauben. Die Semmelmasse zur Hälfte in die Muffinsformen füllen, dann je 1 EL Geflügellebermasse darauf geben und mit restlicher Semmelmasse bedecken. Im vorgeheizten Backofen 3 Minuten anbacken, die Temperatur um 20 Grad reduzieren und noch ca. 10 Minuten weiterbacken. Nach dem Backen kurz stocken lassen, dann stürzen. Für die Sauce Schalotten schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Olivenöl anschwitzen, mit 15 ml Balsamico ablöschen. Die Kräuter abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Eigelb, Senf, 1 Spitzer Balsamico verrühren, langsam das Olivenöl unterrühren und zu einer Mayonnaise aufschlagen. Schalotten und Kräutern unterheben, mit Joghurt verfeinern und abschmecken. Sauce in die Mitte des Tellers geben, Knödelaufbau aufsetzen und servieren. Dazu passt ein Blattsalat mit Kräutern.

Jörg Sackmann Dienstag, 24. Mai 2011