

Runde Wollwurst mit Semmelknödel-Salat

Für 4 Personen

Für den Knödelsalat:

300 g Weißbrot	100 ml Milch	3 Schalotten
1 Bund glatte Petersilie	1 EL Butter	2 Eier
Salz	Pfeffer	1 Prise Muskat
2 EL Butterschmalz	1 Bund Schnittlauch	3 EL Apfelessig
2 EL Sonnenblumenöl	1 Bund Brunnenkresse	

Für die Wurst:

500 g feines Kalbsbrät	100 g Sahne	Salz, Pfeffer
------------------------	-------------	---------------

Für die Knödel das Brot in dünne Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Milch aufkochen, über die Brötchen gießen, die Schüssel sofort mit einem Deckel abdecken und ein paar Minuten ziehen lassen.

Schalotten schälen und fein schneiden. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken.

Butter in einer Pfanne erhitzen. Die Schalotten darin anschwitzen. Petersilie zugeben, alles gut durchschwenken.

Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen.

Schalotten zum eingeweichten Brot geben. Eier, Salz, Pfeffer und eine Prise Muskat zufügen und alles gut vermischen.

Aus der Masse mit feuchten Händen Knödel formen und diese ins siedende Salzwasser geben.

Ca. 15 Minuten garen, herausnehmen und abtropfen lassen.

Den Backofen auf 120 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Das Kalbsbrät und gut gekühlte Sahne zu einer Farce vermischen. In eine Spritztülle geben und in kleine Savarin-Förmchen (ca. 8 cm) füllen.

Einen Schmortopf mit etwas Wasser füllen, das Wasser aufkochen. Die Förmchen mit der Farce in den Topf stellen. Topf mit einem passenden Deckel abdecken, auf dem Gitter in den heißen Backofen schieben. Wurstbrät 15-20 Minuten garen.

Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Essig und Öl zu einer Vinaigrette verrühren, Schnittlauch untermischen. Mit Pfeffer und Salz abschmecken

Brunnenkresse abbrausen, trocken schütteln und die Blättchen abzupfen.

Die Semmelknödel in Scheiben schneiden.

Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen, die Knödelscheiben darin leicht anbraten.

Gebratene Knödelscheiben auf Tellern anrichten, in die Mitte etwas Brunnenkresse geben, Knödel und Kresse mit der Vinaigrette beträufeln. Die gebackenen Würste aus den Förmchen stürzen und darauf anrichten. Tipp: Die Knödel am besten am Vortag vorbereiten, dann lassen sie sich besser schneiden und zerfallen beim Braten nicht so leicht.

Otto Koch am 15. Juni 2017