

Brezen-Knödel-Salat mit Spargel

Für 4 Personen

Brezenknödel:

250 g Laugenstangen, weich	250 ml Milch	2 Eier
0,5 Zwiebel	1 EL Öl	0,25 Bund Petersilie
Muskatnuss	Pfeffer	Salz

Dressing:

1 Ei, sehr frisch	0,5 TL Senf, scharf	100 ml Gemüsebrühe, lauwarm
0,5 Zehe Knoblauch	1 Msp. Ingwer	1-2 EL Weißweinessig
150 ml Salat-Öl, mild	Pfeffer, schwarz	Chilipulver, mild
Zucker	Salz	

Salat:

1 Bund Lauchzwiebeln	100 g Essiggurken, klein	1 Bund Radieschen
100 g Spargel, grün	100 g Spargel, weiß	100 g Cocktailtomaten
1 Rezept Brezenknödel	2 EL Öl	500 g Wienerwürstchen
2 Eier	1 Zwiebel, weiß	Kopfsalat

Brezenknödel:

Von den Laugenstangen das Salz entfernen und in circa einen Zentimeter große Würfel schneiden. Die Milch aufkochen und in die Eier rühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und mit den Brezenwürfeln vermischen, dabei aber nicht drücken. Die Zwiebel schälen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit Öl bei milder Hitze glasig anschwitzen. Die Petersilie putzen, fein schneiden und in die Brezenmasse geben. Zwei Blätter starke Alufolie jeweils mit Klarsichtfolie belegen. Die Brezenknödelmasse darauf zu länglichen Rollen von etwa fünf Zentimeter Durchmesser formen. Erst in die Klarsichtfolie einrollen, dann in die Alufolie einwickeln. Die Enden der Alufolie erst etwas andrücken, dann drehen, so dass eine formschöne Rolle entsteht. Die Knödelrollen in einem entsprechend großen Topf mit leicht siedendem Wasser etwa 30 Minuten garen. Aus dem Wasser heben, aus der Folie wickeln und heiß in Scheiben schneiden

Dressing:

Ein Eigelb mit dem Senf in einen hohen Rührbecher geben. Brühe, Knoblauch, Ingwer und Weißweinessig dazu geben. Das Salat-Öl in einem dünnen Strahl dazugießen und untermixen. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Zucker würzen.

Salat:

Die Lauchzwiebeln und die Essiggurken in schräge Scheiben schneiden. Die Radieschen putzen und in dünne Scheiben schneiden. Den Spargel schälen, schräg in Scheiben schneiden und im Dampfgarer weich garen. Die Cocktailtomaten halbieren. Die Brezenknödelscheiben in einer Pfanne mit dem Öl bei mittlerer Hitze anbraten. Die Wiener Würstchen schräg in drei bis fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden. Alle Zutaten in einer großen Salatschüssel miteinander mischen, mit dem Dressing übergießen und zehn Minuten ziehen lassen. Die Eier zehn Minuten kochen, kalt abschrecken und schälen. Die Zwiebel schälen, in Streifen schneiden, ein bis zwei Minuten in Salzwasser blanchieren, in kaltem Wasser abschrecken und abtropfen lassen. Den Salat nochmals gut mischen, abschmecken und auf Teller verteilen. Den Kopfsalat waschen und putzen, darauf anrichten und gegebenenfalls noch etwas Dressing darüber träufeln. Die Eier vierteln und damit garnieren.

Alfons Schuhbeck am 06. Mai 2011