

Semmel-Knödel mit Schwammerl-Soße

Für 2 Personen

2 Schalotten	2 Stängel Petersilie	3 altbackene Semmeln
20 g Rauchspeck	25 g Butter	ca. 100 ml Milch
1 Eigelb	Salz	100 g Champignons, weiß
100 g Austernpilze	Mehl	100 ml Weißwein, trocken
250 ml Sahne	Pfeffer	

Für die Garnitur:

1/2 Bund Schnittlauch	4 Champignons	1/2 Zitrone
-----------------------	---------------	-------------

Die Schalotten schälen und fein schneiden. Die Petersilie waschen, abtropfen lassen und fein hacken. Die Semmeln in ca. 1cm große Würfel schneiden. Den Speck sehr fein würfeln und mit 1 EL Schalotten in einem Topf mit 1 EL Butter anschwitzen. Mit Milch, Eigelb und den Brotwürfeln mischen. Petersilie dazugeben und alles einige Minuten stehen lassen, bis das Brot gut durchgezogen ist. Sollte die Masse zu trocken sein, etwas Milch dazugeben. Jedoch nur so viel sein, dass die Knödelmasse zusammenhält. Aus der Masse Knödel formen und diese im Salzwasser circa 10 Minuten köcheln lassen. Für die Soße die Champignons und Austernpilze putzen, die Champignons in Scheiben und die Austernpilze in feine Stücke schneiden. Die restlichen Schalotten in Butter andünsten, die Pilze dazu geben, kurz anschwanken und mit Mehl bestäuben. Mit Weißwein ablöschen, Sahne dazugeben und unter ständigem Rühren einige Minuten kochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Für die Garnitur den Schnittlauch fein schneiden, die Champignons putzen, in feine Streifen schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Semmelknödel in einem Suppenteller anrichten, mit der Schwammerlsoße umgießen und mit Schnittlauch und Champignonstreifen garnieren.

Otto Koch Freitag, 25. April 2008