

Hefe-Knöpfl mit Endivien-Salat und Schinken

Für 2 Personen

10 g Hefe	125 ml Milch	250 g Mehl
Zucker	1 Ei	40 g weiche Butter
Salz	1/2 Endivien-Salat	3 EL Weißweinessig
2 TL Dijon-Senf	schwarzer Pfeffer	50 ml Olivenöl
1 Schalotte	100 g Schinken	1 EL Semmelbrösel

Für die Knödel die Hefe in der lauwarmen Milch auflösen. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde eindrücken und eine Prise Zucker, Hefemilch, Ei, 20 g weiche Butter und eine Prise Salz zugeben und zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig abgedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen. Mit einem Löffel Knöpfl von 3 cm Durchmesser ausstechen. Noch einmal 30 Minuten gehen lassen. Damit sich keine trockene Haut oder Risse bilden, mit einem feuchten Tuch abdecken. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen, Knöpfl zugeben und ca. 15 Minuten sieden lassen. Den Endivien-Salat waschen und klein schneiden. Aus Essig, Senf, Olivenöl, etwas Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker ein Dressing rühren und den Salat damit anmachen. Schalotte schälen, in Streifen schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter braun braten. Den Schinken in Blättchen schneiden und kurz darin erwärmen. Auf keinen Fall zu lange garen, der Schinken würde dadurch hart werden. 1 EL Butter schmelzen und Semmelbrösel darin kurz anrösten. Die HefeKnöpfl anrichten, mit der Brösel-Butterschmelze und dem Schinken bestreuen. Den Endivien-Salat dazu reichen.

Vincent Klink Mittwoch, 20. Januar 2010