

Servietten-Knödel mit Gorgonzola und Feldsalat

Für 2 Personen

Für den Serviettenknödel:

300 g Kastenweißbrot	100 ml Milch	1/2 Bund glatte Petersilie
2 Schalotten	1 EL Butter	3 Eier
1 EL gerebelter Majoran	Salz, Pfeffer	1 Prise Muskat
250 g Gorgonzola	2 EL Butter	

Für den Feldsalat:

1 kleine Kartoffel, mehlig	100 g Feldsalat	40 g Bauchspeck, dünn
1/2 Bund Schnittlauch	3 EL Sonnenblumenöl	1 EL Weißweinessig
125 ml kräftige Gemüsebrühe	Salz, Pfeffer	

Das Kastenweißbrot entrinden, dann in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Die Milch aufkochen, über die Brotwürfel gießen und abgedeckt ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein hacken. Die Schalotten schälen und fein schneiden. In einer Pfanne mit 1 EL Butter die Schalotten anschwitzen und zu den Brotwürfeln geben. Eier verquirlen und zusammen mit Petersilie und Majoran unter die Brotwürfel mischen. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Die Masse auf eine kochfeste Klarsichtfolie oder eine feine Stoffserviette geben. Gorgonzola in kleine Würfel schneiden, in einem Längsstreifen auf die Masse streuen und die Brotmasse zu einer Rolle zusammenschlagen, die Enden eindrehen bzw. fest binden. Zum besseren Halt alles nochmal in Alufolie fest einschlagen. Die Rolle in einem Topf mit leicht kochendem Wasser ca. 40 Minuten garen. Für den Salat Kartoffel kochen, schälen und etwas abkühlen lassen. Feldsalat putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Speck in dünne feine Streifen schneiden und in einer Pfanne knusprig anbraten. Den Schnittlauch fein schneiden und zur Seite stellen. Öl, Essig, Gemüsebrühe und die Kartoffel in einen Mixbecher geben und mit dem Pürierstab fein pürieren. Schnittlauch und gebratene Speckstreifen zugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2 EL Butter in einen Topf geben und bräunen. Den Knödel aus der Folie wickeln, in Scheiben schneiden und anrichten. Mit der braunen Butter beträufeln. Den Feldsalat mit dem Dressing anmachen und dazu servieren.

Vincent Klink 06. Dezember 2012