

Gefüllte Kartoffel-Knödel mit Rotkohl-Soße

Für 2 Personen

500 g Kartoffeln, mehlig	Meersalz	30 g geräucherter Speck
2 Schalotten	3 EL Butter	1 EL Semmelbrösel
4 große Dörrzwetschgen	3 Eigelb	40 g Grieß
1 EL Mehl	Pfeffer	1 Prise Muskat
100 g Rotkohl	125 ml Gemüsebrühe	1 Prise Piment, gemahlen
1 Prise Gewürznelke, gemahlen	1 TL Johannisbeergelee	1 Spritzer Apfelessig

Kartoffeln schälen, vierteln und in Salzwasser weich kochen. Für die Füllung den Speck sehr fein würfeln. Eine Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butter anschwitzen, Speck zugeben und zuletzt die Semmelbrösel untermischen, mit Salz abschmecken. Die Dörrzwetschgen entsteinen und anstatt dem Stein die Schalottenmasse einfüllen. Die Kartoffeln abschütten, zurück in den Topf geben und kurz auf der heißen Herdplatte ausdampfen lassen. Dann durch eine Presse drücken, Eigelb, Grieß und Mehl untermischen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Aus der Masse Knödel formen, diese jeweils mit einer gefüllten Dörrzwetschge füllen, gut verschließen und in siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten garen. Für die Sauce den Rotkohl in sehr feine Streifen schneiden oder hobeln. Eine Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Sauteuse mit 1 EL Butter anschwitzen. Rotkohlstreifen zugeben, kurz mit anschwitzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen, mit Piment und Nelke würzen, Johannisbeergelee und Essig zugeben und die Rotkohlstreifen weich kochen. Dann die Sauce pürieren, 1 EL kalte Butter untermixen und abschmecken. Die Knödel mit der Sauce anrichten und servieren.

Vincent Klink 10. Januar 2013