

# Semmelknödel-Geröstel mit Pilzen und Lauch-Salat

## Für 2 Personen

|                    |                             |                        |
|--------------------|-----------------------------|------------------------|
| 3 Brötchen         | 1/8 l Milch                 | 1 Bund Blattpetersilie |
| 2 Schalotten       | 3 EL Butterschmalz          | 4 Eier                 |
| Salz, Pfeffer      | 1 Prise Muskat              | 1 Stange Lauch         |
| 300 ml Gemüsebrühe | 200 g gemischte Speisepilze | 1 Zwiebel              |
| 30 g Rauchspeck    | 2 EL Weißweinessig          | 3 EL Rapsöl            |
| 30 g Butter        |                             |                        |

Für die Knödel die Brötchen würfeln. Die Milch erhitzen. Brötchenwürfel in eine Schüssel geben, mit der heißen Milch übergießen, einen Deckel darauf geben und etwas ziehen lassen. Petersilie abspülen, trocken schütteln und fein schneiden. Eine Schalotte schälen, fein schneiden und in einer Pfanne mit 1 EL Butterschmalz anschwitzen. Die Hälfte der Petersilie untermischen. Dann die Mischung, mit 2 Eiern zu den Brötchen geben, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und alles gut vermengen. Mit nassen Händen aus dem Teig Knödel formen und diese 20 Minuten im siedenden Salzwasser gar ziehen lassen, herausnehmen und abkühlen lassen. Die Lauchstange so zu recht schneiden, dass der dunkelgrüne Teil entfernt wird. Die geputzte Lauchstange am Stück waschen und in einem Topf mit Gemüsebrühe blanchieren. Dann herausnehmen und abtropfen lassen. Die Semmelknödel (können auch schon am Vortag gemacht werden) in 1cm dicke Scheiben schneiden. Die Pilze säubern und ebenfalls in Scheiben schneiden. Zwiebel schälen und hacken. Rauchspeck fein würfeln. Eine Schalotte schälen, fein schneiden und mit Essig, Öl, restlicher Petersilie, Salz und Pfeffer zu einer Vinaigrette mischen. Die Semmelknödel in einer Pfanne mit 2 EL Butterschmalz braten. In einer Pfanne mit Butter Zwiebel und Speckwürfel glasig werden lassen. Pilze zugeben und mit dünsten. Die Pilze sollen kein Wasser ziehen, sondern Farbe bekommen. Die Pilzmischung unter die gebratenen Knödel mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. 2 Eier verquirlen und darüber verteilen, langsam rührend stocken lassen. Blanchierten Lauch in feine Ringe schneiden und mit der Vinaigrette marinieren. Das Geröstel mit dem Lauchsalat anrichten und servieren.

Otto Koch am 08. Dezember 2014