

Brezen-Knödel auf Pilz-Ragout

Für 4 Personen

Für die Knödel:

300 g altbackene Brezeln	1 Zwiebel	20 g Speck
60 g Butter	300 ml Milch	Salz
Pfeffer	4 Eier	3 Zweige glatte Petersilie
Muskat		

Für das Pilzragout:

240 g Pilze	1 Knoblauchzehe	1 Zwiebel
40 g Butter	Salz	Pfeffer
300 ml Geflügelbrühe	1 TL Stärke	300 g geschlagene Sahne
$\frac{1}{2}$ Bund Schnittlauch	4 Zweige glatte Petersilie	

Das Salz von den trockenen Brezeln entfernen. Die Brezel in grobe Stücke schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Zwiebel und den Speck in feine Würfel schneiden. Beides mit 20 g Butter in einer Pfanne sacht glasig dünsten.

Zwiebeln und Speck mit der Milch aufgießen, etwas Salz und Pfeffer zugeben, einmal aufkochen lassen und dann über die Brezelstücke gießen. Die Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und alles ca. 15 Minuten durchziehen lassen.

Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Eigelbe unter den Eischnee rühren.

Die Eimasse unter die Brezelmasse heben. Petersilie abspülen, trocken schütteln, hacken und dazugeben. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Ein gründlich ausgespültes Geschirrtuch (darf keine Wasch- oder Weichspülmittelreste enthalten) auf einer Arbeitsfläche ausbreiten. Die Knödelmasse als dicke Rolle darauf geben und fest einwickeln, sodass die Flüssigkeit austritt.

In einem weiten Topf leicht gesalzenes Wasser aufkochen. Die Knödelrolle in das kochende Wasser einlegen. Zugedeckt ca. 15-20 Minuten sacht köcheln lassen.

Knödelrolle abtropfen und auskühlen lassen.

Für das Pilzragout die Pilze ggf. abbürsten, putzen und dann in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und fein durchpressen.

Die Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. In der Butter in einer Sauteuse glasig andünsten. Die Pilze zugeben und alles anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Knoblauch würzen.

Mit der Geflügelbrühe ablöschen. Die Stärke und etwas Wasser glatt verrühren, unter die Pilze mischen, sacht köchelnd leicht abbinden lassen. Geschlagene Sahne unterziehen.

Die Brezenknödel-Rolle aus dem Tuch lösen und in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden. Übrige Butter in einer beschichteten Pfanne erhitzen, die Scheiben darin goldbraun anbraten.

Kräuter abspülen und trocken schütteln. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, die Petersilie hacken. Kräuter unter das Pilzragout mischen.

Gebratene Knödelscheiben und Pilzragout anrichten.

Karen Hegar am 14. Mai 2018