

# Semmelknödel mit Pilz-Ragout

## Für 4 Personen

### Für die Knödel:

3 Schalotten	60 g Speck	6 Brötchen vom Vortag
300 ml Milch	Salz	Pfeffer
1 Prise Muskat	3 Eier	

### Für das Pilzragout:

1 Zwiebel	1 Knoblauchzehe	5 Stängel Frühlingslauch
600 g gemischte Speisepilze	1/2 Bund glatte Petersilie	1/2 Bund Schnittlauch
300 g Rinderrücken	3 EL Olivenöl	Salz
2 EL Butter	150 g Crème-fraîche	

Schalotten schälen und fein schneiden. Speck in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne auslassen. Die Schalotten dazu geben und glasig anschwitzen.

Die Brötchen in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.

Die Milch aufkochen, mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und direkt über die Brötchenwürfel gießen.

Die Eier verquirlen und mit ausgelassenem Speck und Schalotten ebenfalls zu den Brötchen geben. Alles zu einem Teig verkneten.

Einen Topf mit reichlich Wasser füllen, zum Kochen bringen und salzen.

Für das Pilzragout Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Frühlingslauch waschen, putzen und die Stangen in ca. 5 cm lange Stücke schneiden.

Die Pilze putzen und in grobe Stücke schneiden.

Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trocken schütteln und fein schneiden.

Das Fleisch in etwa 1,5 cm breite Streifen schneiden, mit 2/3 vom Olivenöl und Salz würzen und kurz ziehen lassen.

In der Zwischenzeit einen Topf mit reichlich Wasser füllen, zum Kochen bringen und salzen.

Tipp: 1 EL Stärke mit 2 EL Wasser anrühren und ebenfalls ins Kochwasser geben, so bleiben die Knödel schön in Form.

Aus dem Teig Knödel formen und diese ins leicht köchelnde Wasser geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Frühlingslauch mit restlichem Öl und etwas Salz marinieren.

Eine Pfanne hoch erhitzen und die Fleischstreifen darin ca. 1 Minuten kräftig anbraten. Dann aus der Pfanne nehmen und zugedeckt ruhen lassen.

Die Pfanne nicht auswaschen, sondern direkt Butter für das Pilzragout darin schmelzen. Zwiebel und Knoblauch zugeben und anschwitzen. Dann die Pilze zugeben und einige Minuten braten, mit Salz und Pfeffer würzen.

Eine kleine Pfanne erhitzen und den Frühlingslauch darin anbraten.

Zu den Pilzen Crème fraîche geben, die Kräuter einstreuen und die Fleischstreifen unterheben. Das Pilzragout auf Teller geben, die Knödel abtropfen lassen und darauf anrichten. Den gebratenen Frühlingslauch anlegen und alles servieren.

Tarik Rose am 21. Februar 2020