



## Karpfenknödel auf Wurzelgemüse mit KrensaUCE

### Zutaten (für vier Personen)

350 g Karpfenfilets, ohne Haut  
1 EL Olivenöl  
2 altbackene Brötchen, gewürfelt  
2 Eier  
100 ml Milch  
80 g Zwiebelwürfel  
60 g Speckwürfel  
je 1 EL gehackte Petersilie, Schnittlauchröllchen und Dill

### Für die KrensaUCE:

80 g Zwiebelwürfel  
1 EL Olivenöl  
2 EL frisch geriebener Meerrettich  
1/2 EL brauner Zucker  
1 EL Mehl  
100 ml Milch  
150 ml Gemüsebrühe  
2 EL Schmand oder Sauerrahm  
1/2 TL Kurkuma

je 100 g feine Streifen von Karotten, Lauch, Sellerie  
1 EL Olivenöl  
1 EL Schnittlauchröllchen  
Salz, Pfeffer  
1 Schale rote Kresse

### Zubereitung (circa 40 Minuten)

Karpfenfilet in kleine Würfel schneiden, in heißem Olivenöl kurz anbraten lassen, zur Seite stellen. Altbackene Semmeln würfeln, Eier zugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, gut vermischen. Erwärmte Milch, angeschwitzte Zwiebelwürfel, ausgelassene Speckwürfel, gehackte Petersilie, Schnittlauchröllchen, gehackten Dill und gebratene Karpfenwürfel hinzugeben, alles gut vermengen. Von der Masse kleine Knödel formen, in leicht sprudelndes Salzwasser legen, circa 12 bis 15 Minuten ziehen lassen.

Für die KrensaUCE Zwiebelwürfel in heißem Olivenöl glasig anbraten lassen. Frisch geriebenen Meerrettich mit einrühren, mit braunem Zucker leicht karamellisieren lassen, mit Mehl bestäuben, einrühren, mit kalter Milch angießen, mit Gemüsebrühe auffüllen, glatt rühren, aufkochen, köcheln lassen. Mit Schmand oder Sauerrahm verfeinern, etwas Kurkuma mit unterrühren, mit Salz und Pfeffer würzen.

Gemüsestreifen in heißem Olivenöl anbraten, Schnittlauchröllchen hinzugeben, mit Salz und Pfeffer würzen, als Bett in tiefem Teller anrichten, Knödel daraufsetzen, mit KrensaUCE überziehen, mit abgeschnittener Kresse bestreuen.

### Nährwert pro Person

447 kcal – 26 g Fett – 29 g Eiweiß – 31 g Kohlenhydrate – 2,6 BE