Altbayerische Pfifferling-Speck-Knödel mit abgeschmolzenen Zwiebeln auf Wurzelgemüse mit Rapunzelsalat in Traubenmost-Marinade

von Armin Roßmeier

Zutaten (für 4 Portionen)
Knödel
8 altbackene Semmeln
250 g Pfifferlinge
20 g Butter
2 EL Zwiebeln, fein gehackt
80 g Schinkenspeckwürfel
3 EL Blattpetersilie, gehackt
3 EL Hartweizengrieß
8 Eier (M)
Salz, Pfeffer

Wurzelgemüse
je 100 g feine Streifen von Karotten, Steckrüben, Sellerie und Lauch
4 EL Rapsöl
4 EL Kalbsfond
Salz, Pfeffer

Topping
80 g feine Zwiebelwürfel
20 g Butter
2 EL Schnittlauchröllchen

Rapunzelsalat
250 g Feldsalat, gut gewaschen
80 g feine Streifen vom Hokkaidokürbis (dezent glasig angehen lassen, noch bissfest)

Marinade
80 ml Traubenmost oder Federweißer
4 EL Kürbiskernöl oder Olivenöl
4 EL Weinessig
1 TL Honig
2 El Walnüsse, gehackt
Salz, Pfeffer

Zubereitung (circa 40 Minuten)

Knödel

Altbackene Semmeln würfeln. Klein gehackte Pfifferlinge in Butter mit den Zwiebelwürfeln glasig angehen lassen und Schinkenspeckwürfel zugeben. Nicht mehr erhitzen, gut vermengen und zu den Semmeln geben. Petersilie, Grieß und Eier hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen. Alles zu einer lockeren Masse aufbereiten und ca. 20 – 30 Minuten quellen

und durchziehen lassen. Von der Masse Knödel formen, in kochendes leichtes Salzwasser mit etwas Öl geben und auf dem Siedepunkt ca. 10 – 12 Minuten garziehen lassen.

Gemüsestreifen in Öl angehen lassen, mit 4 Esslöffeln Kalbsfond angießen und bissfest garen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für das Topping die Zwiebeln in Butter glasig dünsten, Schnittlauch zugeben. Knödel auf dem Gemüse anrichten, Topping darüber geben und den Salat dazu reichen.

Feldsalat

Feldsalat und Hokkaidokürbis-Streifen in eine Schüssel geben, alle Zutaten der Marinade verrühren und über den Salat geben.