

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 23. September 2020** ▪
Tagesmotto „Herbstküche“ mit Nelson Müller



André Hasenberger

Rahm-Pilze mit Semmelknödel und Feldsalat

Zutaten für zwei Personen

Für die Knödel:

5 altbackene Semmeln
 1 kleine Zwiebel
 125 ml Milch
 2 Eier
 ½ Bund Petersilie
 1 Muskatnuss
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Einen Topf mit Salzwasser erwärmen.

Die alten Semmeln in dünne Streifen schneiden oder in sehr dicke, grobe Semmelbrösel zerreiben. Milch kurz aufkochen und über das Knödelbrot gießen. Schüssel abdecken und ca. 10 Minuten quellen lassen.

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Zwiebel abziehen und auch sehr fein hacken. Muskatnuss reiben. Eier, Petersilie und Zwiebel zu der Knödelmasse geben und mit Salz, Muskat und Pfeffer würzen. Masse gründlich, (gerne auch mit der Hand) durchkneten. Aus der Masse ca. vier handballgroße Kugeln formen, in das siedende Salzwasser geben und ca. 20 Minuten kochen.

Für die Pilze:

100 g Egerlinge
 100 g Steinpilze
 100 g Maronen
 100 g braune Champignons
 150 g Speck
 1 Zwiebel
 100 ml Sahne
 250 ml Gemüsfond
 125 ml Weißwein
 ½ Bund Petersilie
 1 EL Mehl
 2 EL Butter, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Petersilie abbrausen, trockenwedeln und hacken. Pilze putzen und größere Pilze halbieren oder vierteln. Kleine Pilze ganz lassen. Zwiebel abziehen und klein hacken. 1 EL Butter in einer Pfanne zergehen lassen und Zwiebeln, Speck und Pilze darin ca. 10 Minuten dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen und Petersilie darüber streuen.

In einer zweiten Pfanne die restliche Butter erhitzen und das Mehl unterrühren. Dabei unter stetigem Rühren eine Mehlschwitze herstellen, bis keine Mehklümpchen mehr vorhanden sind. Anschließend die Mehlschwitze mit Wein und Fond aufgießen und kurz aufkochen lassen. Salzen und pfeffern. Sahne hinzugeben, rühren und Pilzpfanne unterheben. Nicht mehr kochen lassen.

Für den Salat:

2 Scheiben Schwarzbrot
 300 g Feldsalat
 50 g Speck
 1 Schuss Steirisches Kürbiskernöl
 1 Schuss Aceto Balsamico
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salat waschen und trockenschleudern. Schwarzbrot in Würfel schneiden.

Speck würfeln und in einer beschichteten Pfanne (ohne Öl) anbraten, dann die Brotwürfel dazugeben und mitbraten lassen. Salat mit Öl, Balsamico, Salz und Pfeffer anmachen und am Ende die Brot- und Speckwürfel drüberstreuen. Sofort servieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.