

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 16. Dezember 2025 (WH von 2018) ▪
Ehemaligen Woche • Wichteln mit Nelson Müller



Elisabeth Noelle kocht das Gericht von Leonard Schulze-Vorberg

Semmelknödel mit Pilzragout und Rote-Bete-Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Semmelknödel:

5 Weizenbrötchen

250 ml Milch

1 Zwiebel

½ Bund glatte Petersilie

2 Eier

1 Muskatnuss

2 EL neutrales Öl

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brötchen in $\frac{1}{2}$ bis 1 cm große Würfel schneiden. Die Milch in einem Topf aufkochen. Eier aufschlagen, mit der Milch vermischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen. Brötchenwürfeln mit der Milch vermischen, dabei aber nicht drücken. Zwiebel abziehen, in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne im Öl bei milder Hitze glasig anschwitzen. Petersilie abbrausen, trocken wedeln, klein schneiden und mit der Brötchenmasse vermengen. Masse zu kleinen Knödeln formen und in einem Topf mit leicht siedendem Wasser etwa 15-20 Minuten garen. Aus dem Wasser heben und gut abtropfen lassen.

Für das Pilzragout:

100 g Kräuterseitlinge

100 g braune Champignons

100 g Pfifferlinge

1 Schalotte

250 ml Gemüsefond

150 g Sahne

1 Bund glatte Petersilie

1 Bund Schnittlauch

2 EL neutrales Öl

1 Muskatnuss

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Salz, aus der Mühle

Die gesamten Pilze putzen und je nach Größe vierteln oder halbieren. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen, Pilze zugeben und anbraten. Schalotte abziehen, klein würfeln und dazugeben. Alles mit Fond und Sahne aufgießen und kurz köcheln lassen. Schnittlauch und Petersilie abbrausen, trocken wedeln, klein schneiden und dazugeben. Das Pilzragout mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Für den Rote-Bete-Salat:

2 Knollen vorgegarte Rote Bete

2 Zwiebeln

1 Knoblauchzehe

4 EL Balsamico Essig

4 EL Olivenöl

2 EL Kräuter der Provence

1 Prise Zucker

Salz, aus der Mühle

Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und kleinhacken. Im Olivenöl dünsten. Rote Bete in Scheiben schneiden und zugeben. Nach ca. 4 Minuten mit dem Essig ablöschen. Kräuter, Zucker, Salz und Pfeffer hinzufügen und bei schwacher Hitze noch etwas ziehen lassen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.