

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 19. Juli 2021 ▪  
Leibgericht mit Alfons Schuhbeck



**Maïke Sbresny**

**Laugensemmelknödel mit veganer Champignon-Rahmsauce**

Zutaten für zwei Personen

**Für die Semmelknödel:**

3 Laugenbrötchen  
1 Zwiebeln  
2 Eier, Größe M  
100 ml ungesüßte Hafermilch  
50 g glatte Petersilie  
Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Laugenbrötchen kleinschneiden. Zwiebeln abziehen und fein schneiden. Hafermilch mit Zwiebeln erhitzen und mit Salz und Pfeffer würzen. Laugenbrötchen mit der Hafermilchmischung übergießen und ziehen lassen. Eier und Paprikapulver zur Knödelmasse hinzufügen.

Petersilie abrausen, trockenwedeln, klein hacken und Knödelmasse mit Petersilie verfeinern. Knödel formen.

Einen Topf mit Salzwasser aufsetzen und Knödel in siedendem Wasser garziehen.

**Für die Sauce:**

400 g braune Champignons  
125 g Cherrytomaten  
1 Bund Lauchzwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
100 ml trockener Weißwein  
300 ml Hafersahne  
Edelsüßes Paprikapulver, zum Würzen  
Pilzmehl, zum Abeschmecken  
Neutrales Öl, zum Anbraten  
Salz, aus der Mühle  
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Champignons putzen und je nach Größe vierteln. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Champignons in Öl anbraten. Lauchzwiebeln von der Wurzel befreien und in feine Ringe schneiden. Knoblauch und Lauchzwiebeln nach ca. 10 bis 15 Minuten zu den Pilzen geben. Kurz mitbraten und dann alles mit Weißwein ablöschen. Kurz köcheln lassen, dann die Hafersahne angießen. Cherrytomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Tomaten kurz vor Ende der Kochzeit zur Sauce geben. Dann die Sauce mit Paprikapulver, Pilzmehl, Salz und Pfeffer würzen.

**Für die Garnitur:**

50 g Cherrytomaten  
2 Lauchzwiebeln  
Neutrales Öl, zum Braten

Cherrytomaten waschen, trockentupfen und halbieren. Tomatenhälften leicht in etwas Öl anschwitzen. Lauchzwiebeln putzen und Ringe schneiden. Gericht mit Tomaten und Lauchzwiebeln garnieren.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.