▪ Die Küchenschlacht – Menü am 26. Oktober 2021 ▪
ChampionsWeek ▪ „Klopse, Klöße, Knödel“ mit Cornelia Poletto

Stephan Christen

Brezel- und Schwarzbrot-Knödel mit Pilz-Rahm und gemischtem Salat

Zutaten für zwei Personen

Für die Brezelknödel:
1 Brezel, vom Vortag
½ Zwiebel
150 g Speckwürfel
100 ml Milch, 3,8% Fett
50 g Weckmehl
1 Ei
100 g Butter
1 TL Backpulver
Muskatnuss, zum Reiben
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Milch in einem kleinen Topf erwärmen. Brezel in Würfel schneiden und mit der erwärmten Milch übergießen. Zwiebel abziehen, kleinhacken und mit Speck in Butter anbraten und dazu geben. Weckmehl, Ei und Backpulver unter die Masse geben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und zu kleinen Knödeln formen.
In kochendem Salzwasser garen, bis die Knödel oben schwimmen. Aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.
In einer Pfanne mit Butter kurz durchschwenken und anrichten.

Für die Schwarzbrotknödel:
4 Scheiben 100% Roggenbrot, vom Vortag
50 g Weckmehl
½ Zwiebel
100 g Butter
60 g getrocknete Aprikosen
100 ml Milch 3,8% Fett
1 Ei
1 TL Backpulver
Muskatnuss, zum Reiben
1 TL gemahlener Koriander
1 TL gemahlener Kümmel
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Brot mit Rinde in Würfel schneiden und mit der erwärmten Milch übergießen. Zwiebel abziehen, kleinhacken und in Butter anschwitzen und mit dem Ei, Weckmehl und Backpulver vermengen. Klein geschnittene Aprikosen daruntermischen. Mit Muskatnuss, Koriander, Salz, Pfeffer und Kümmel abschmecken und zu kleinen Knödeln formen.
In kochendem Salzwasser garen, bis die Knödel oben schwimmen. Aus dem Wasser nehmen und abtropfen lassen.
In einer Pfanne mit Butter kurz durchschwenken und anrichten.

Für die Pilze:
150 g kleine Pfifferlinge
150 g Steinpilze
80 g getrocknete Steinpilze
3 Schalotten
½ Bund krause Petersilie
400 ml Sahne
100 g Schmand
5 dünne Scheiben rohen Bacon
100 g Butter

Bacon Scheiben kross anbraten und abkühlen lassen.
Schalotten abziehen, in Ringe schneiden und in Butter glasig andünsten.
Pilze und braunen Zucker dazu geben und durchschwenken.
Sahne zum Kochen bringen und mit Schmand verrühren.
Pilze mit Salz, Pfeffer und Zimt abschmecken und mit der Sahne auf dem Teller anrichten.
Zerkleinerter Bacon und kleingehackte Petersilie über den Pilzen anrichten.

1 TL Zimt
1 EL brauner Zucker
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für den Salat:
200 g Salat-Mix aus Babyspinat, Ruccola, Feldsalat, Romana, Lollo Rosso
½ Zwiebel
1 Bund Schnittlauch
1 TL Tannenhonig
1 TL Crème fraîche
1 TL mittelscharfer Tafelsenf
1 Zitrone
3 EL Crema di Balsamico
4 EL Olivenöl

Gewaschenen Salat in eine kleine Schüssel geben.
Zwiebel abziehen, in Würfel schneiden und Schnittlauch in kleine Ringe schneiden. Zusammen mit dem Salat gründlich vermischen.
Aus Zitronensaft, Olivenöl, Senf, Honig, Crème fraîche und Crema di Balsamico ein Dressing anrühren und den Salat damit vermengen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.