



SERVIETTENKNÖDEL UND EIERSCHWAMMERL-RAGOUT



Für 4 Personen

ZUTATEN

für die Knödel:

5 altbackene Brötchen, gern unterschiedlicher Art
1 mittelgroße Zwiebel
½ Bund Petersilie
30 g Butter
200 ml Milch
3 Eier
1,5 TL Salz
frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer
etwas frisch geriebene Muskatnuss
Evtl. Semmelbrösel

ZUBEREITUNG

Brötchen in mundgerechte Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Zwiebel sehr fein hacken. Petersilie waschen, sehr gründlich trocken schütteln und fein hacken.

Einen Esslöffel Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin etwa 5 Minuten kräftig andünsten. Zwei Esslöffel Petersilie und Milch zufügen. Pfanne vom Herd nehmen und die Zwiebelmilch über die Brötchen gießen. Kurz ziehen lassen. Eier zufügen und die Masse so lange kräftig verkneten, bis der Teig formbar ist. Falls er zu flüssig ist, etwas Semmelbrösel unterkneten, ist er zu fest, noch etwas Milch zugeben.

Teig zu einer 7 cm dicken Rolle formen, mittig auf eine Stoffserviette legen und diese stramm aufrollen. Enden mit Küchengarn fixieren und die Rolle auf einen gefetteten gelochten Garbehälter legen.

Teigrolle bei 100 °C im FullSteam 30 Minuten dämpfen. Der Knödel ist gar, wenn die Teigrolle schnittfest ist. Serviettenknödel aus dem Backofen nehmen und in der Serviette warm stellen.



SERVIETTENKNÖDEL UND EIERSCHWAMMERL-RAGOUT

ZUTATEN

für das Ragout:

800 g Eierschwammerl
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 EL Butter
100 g Bacon, gewürfelt
Meersalz
Mehl
Pfeffer aus der Mühle
etwas frischer Thymian 250
ml Waldpilzfond
100 g Schlagobers
100 g Crème fraîche

ZUBEREITUNG

Tipp: Man kann die Knödel auch in einem Topf mit passendem Sieb über Wasserdampf garen!

Eierschwammerl mit einer Pilzbürste putzen. Schalotten und Knoblauch hacken. Butter in einer Pfanne erhitzen. Bacon darin knusprig an-braten, aus der Pfanne nehmen. Schalotten und Pilze braten und mit Thymian, Salz und Pfeffer würzen. Mit etwas Mehl bestäuben und mit Fond und Schlagobers ablöschen. Soße leicht einkochen lassen. Speck und Crème fraîche zufügen und nochmals abschmecken.

Restliche Butter in einer Pfanne erhitzen. Serviettenknödel in daumendicke Scheiben schneiden und von beiden Seiten zwei Minuten anbraten. Knödel mit Eierschwammerlragout auf Tellern anrichten und mit restlicher Petersilie bestreuen.