



Annegret Eisenberg

Safran-Grießnockerl mit Pfannengemüse und Schnittlauch-Creme

Zutaten für zwei Personen

Für die Nockerl:

80 g Hartweizengrieß
250 ml Milch
30 g Butter
2 Eier
250 ml Gemüsefond
2 g Safranfäden
1 Lorbeerblatt
1 Muskatnuss
Salz, aus der Mühle

Eier trennen und Eigelb auffangen. Muskatnuss reiben und 1 TL auffangen. Milch mit Butter, Muskat, Safranfäden und Salz aufkochen und den Grieß einrühren. Etwas abkühlen lassen und die Eier auch einrühren. Mit feuchten Händen kleine ovale Kügelchen formen und einige Minuten im siedenden Gemüsefond nachziehen lassen. Lorbeerblatt abzupfen und zum Aromatisieren in den Gemüsefond geben.

Für das Gemüse:

3 Seitlinge
8 Prinzessbohnen
1 kleiner Spitzkohl
1 rote Paprika
1 grüne Paprika
2 Blumenkohl-Röschen
2 Brokkoli-Röschen
5 Bratpaprikas/ Pimientos
1 Möhre mit Grün
1 rote Chilischote
1 Bund rote Frühlingszwiebeln
1 Knoblauchzehe
1 Zitrone
200 ml trockener Riesling
1 TL Honig
1 Zweig Thymian
1 Zweig Estragon
1 Zweig glatte Petersilie
½ Bund Schnittlauch
1 Lorbeerblatt
2 Pimentkörner
1 EL Currypulver
250 g Butter
Olivenöl, zum Anbraten
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Seitlinge putzen. Möhre waschen, Enden entfernen und in lange Streifen schneiden. Prinzessbohnen waschen und die Enden entfernen. Rote und grüne Paprika, Pimientos und Chilischote waschen, von Scheidewänden und Kernen befreien und klein schneiden. Spitzkohl waschen, trocken schleudern und einige Blätter klein abzupfen. Broccoli-Röschen und Blumenkohl-Röschen waschen. Zwiebeln und Knoblauch abziehen und klein hacken. Zwiebeln in 1 EL Butter und 1 EL Öl anbraten und das restliche Gemüse zufügen. Zitrone halbieren, auspressen und Saft auffangen. Lorbeerblatt abzupfen. Thymian, Estragon, Petersilie und Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und jeweils ¼ für die Garnitur abzupfen und zur Seite legen. Den Rest klein hacken und zusammen mit Curry, Lorbeerblatt, Chilischote, Pimentkörnern, Honig, Zitronensaft, restlicher Butter und Weißwein zum Gemüse geben. Die Chilischote beim Servieren aus dem Pfannengemüse nehmen.

Für die Creme: Schnittlauch abbrausen, trockenwedeln und klein hacken. Knoblauchzehe abziehen und anschneiden. Mit der angeschnittenen Knoblauchzehe den Teller einreiben. Sahne mit Schnittlauch und Senf vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

1 Knoblauchzehe
200 g saure Sahne
1 TL Senf
½ Bund Schnittlauch
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Für die Garnitur: Vom Thymian, Estragon, Petersilie und Schnittlauch, das beiseitegelegt wurde, die Köpfe abzupfen und über das Gericht streuen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.