

Semmelknödel und Geschnetzelttes



In der neuen Staffel zieht es das „Mit Herz am Herd“-Team in nahegelegene Urlaubsgebiete im Saarland, der Pfalz und dem benachbarten Lothringen. Am Furpacher Weiher in Neunkirchen zeigt Sternekoch Cliff Hämmerle seinen Kochazubis Verena Sierra und Michael Koch wie man den perfekten Semmelknödel zubereitet.

Das Rezept

Semmelknödel und Geschnetzelttes

Zutaten für vier Personen

Semmelknödel

300 g Brötchen oder Semmel (vom Vortag / im Ofen geröstet)
1 EL gestrichen Hartweizengrieß
Je 1 Gemüsezwiebel, Knoblauchzehe
2 EL Butter
150 ml Milch
1 Zweig Petersilie
1 kleiner Bund Schnittlauch
2 Eier
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Geschnetzelttes

600 g Kalbfleisch (Nuß, Oberschale)
2 kleine Gemüsezwiebeln
300 g Pilze (Champignons, Pfifferlinge)
3 EL Butterschmalz
1 EL Mehl

100 ml Weißwein
200 ml Jus
Je 1 Zweig Thymian, Salbei, Petersilie
16 Trauben
100 ml Sahne
Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Die Brötchen klein würfeln und in eine Schüssel geben. Die Zwiebeln und den Knoblauch in feine Würfel schneiden und in einer Pfanne mit der Butter andünsten. Mit der Milch ablöschen, würzen, kurz ziehen lassen und über die Brotwürfel gießen. Nun den Grieß, die Eier und die gehackte Petersilie dazugeben und gut durchkneten. Die Masse in 12 Portionen aufteilen und zu Knödel rollen. Anschließend in einem Topf mit kochendem Salzwasser, 5 Minuten köcheln lassen. Danach die Hitze reduzieren und die Knödel ca. 10 Minuten darin sieden lassen.

Das Fleisch gegen die Faser in dünne Streifen schneiden. Die Zwiebeln in feine Würfel schneiden. Die Pilze putzen und in Form schneiden (Champignons vierteln und Pfifferlinge, je nach Größe, halbieren). In einer Pfanne den Butterschmalz erhitzen und das Fleisch für 2 Minuten kräftig anrösten, mehlieren. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Danach die Zwiebel und Pilze in der Pfanne anbraten und mit dem Weißwein ablöschen. Mit dem Jus auffüllen und mit dem klein geschnittenen Thymian und Salbei für 5 Minuten köcheln lassen. Nun die halbierten Trauben, die gehackte Petersilie und die Sahne hinzufügen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zuletzt die Fleischstreifen hinzufügen, erwärmen und servieren.

Cliffs Tipp für dieses Gericht: Wer sich nicht sicher ist, ob die Knödel halten, etwas Hartweizengrieß dazu geben, dann gelingen sie immer.
