

▪ **Die Küchenschlacht – Menü am 27. Mai 2024** ▪
Leibgericht mit Cornelia Poletto



Otis Palan

Zweierlei Semmelknödel mit Pilzrahm und Gurkensalat

Zutaten für zwei Personen

Für den Knödel-Grundteig:

3 altbackene Brötchen
 3 altbackene Laugenbrötchen
 200 g Semmelbrösel
 3 Zwiebeln
 3 Eier
 40 g Butter
 200 ml Milch
 1 Bund Petersilie
 1 TL Salz
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Die Brötchen in kleine, gleichmäßige Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. Eier und Milch hinzugeben und vermengen. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Butter in einem Topf schmelzen, Zwiebeln darin anschwitzen und anschließend ebenfalls unter die Semmelknödel-Masse heben. Petersilie abbrausen, trockenwedeln und fein hacken. Ebenfalls unter die Masse heben und mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Teig für die weitere Verarbeitung in zwei Teile teilen.

Für die Parmesan-Knödel:

150 g Parmesan

Parmesan reiben und unter die Knödelmasse heben. Anschließend mit feuchten Händen zu gleichgroßen Knödeln formen.

Für die Spinat-Knödel:

300 g frischer Spinat
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Spinat waschen, trockenschleudern und zerkleinern. Spinat in einer Pfanne zusammenfallen lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen und etwas abkühlen lassen. Spinat mit Knödelmasse vermengen und mit feuchten Händen zu gleichgroßen Knödeln formen.

Für die Fertigstellung der Knödel:

Spinat- und Parmesan-Knödel ca. 20 Minuten in Salzwasser sieden lassen.

Für die Sauce:

500 g braune Champignons
 20 g getrocknete Steinpilze
 1 Knoblauchzehe
 1 Zitrone, ganze Frucht
 80 g Parmesan
 300 ml Sahne
 500 ml Rinderfond
 Pflanzenöl, zum Braten
 Salz, aus der Mühle
 Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Steinpilze in Wasser für 30 Minuten einweichen. Anschließend abgießen und abtropfen lassen. Parmesan reiben und Beiseite stellen. Knoblauch abziehen und fein schneiden. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und die Champignons und Knoblauch darin anbraten. Steinpilze hinzugeben und kurz mitbraten. Mit Fond ablöschen, kurz einköcheln lassen und mit Sahne auffüllen. Parmesan einrühren und mit Zitronenabrieb und Saft, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Salat:

1 Salatgurke
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Limette, Saft
2 EL Himbeeressig
½ Bund Dill
Chiliflocken, zum Würzen
2 EL Olivenöl
Salz, aus der Mühle
Schwarzer Pfeffer, aus der Mühle

Gurke waschen, trockentupfen, halbieren und Kerngehäuse entfernen.

Anschließend fein raspeln. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Dill waschen, trockenwedeln und fein schneiden. Aus Essig, Limettensaft und Öl ein Dressing herstellen und mit Chili, Salz und Pfeffer würzen. Alle Zutaten miteinander vermengen und mit dem Dressing marinieren.

Für die Garnitur:

2 EL Pinienkerne

Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und als Garnitur verwenden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.