



Steinpilzknödel mit Nüsslissalat

Das Tirol ist schon irgendwie die Heimat der Knödel (die Bayern werden damit nicht einverstanden sein), gehören sie doch auf die Speisekarte fast jedes Tiroler Wirtshauses und man kann in fast jeder Bäckerei Knödelbrot kaufen. Ein nicht zu unterschätzender Service, denn das Hacken von altem, hartem Brot ist Fleissarbeit geht kaum ohne nachfolgende Reinigung der Küche, denn die harten Brotwürfelchen spicken beim Schneiden nur so in der Küche herum.

Knödel können ganz einfach zubereitet werden, wie der Tiroler Knödel , dem das Brot mit Kräutern und Zwiebel ergänzt wird. Sie lassen sich aber mit vielen Zutaten ergänzen, mit Speck, Leber, Spinat oder eben, ganz edel, mit Steinpilzen. dazu sind getrocknete Steinpilze sehr gut geeignet, sie schmecken noch intensiver als frische Steinpilze.

Anrichten kann man die Knödel in einer Bouillon oder zusammen mit Blattsalat. Beides schmeckt sehr gut.

Nach Belieben mit ein paar Käsespänen garnieren.

Zutaten (2 Portionen)

- 150g altes hartes Brot
- 15g getrocknete Steinpilze
- 2 Eschlotten, ca. 40g
- 1 Knoblauchzehe
- 20g Tafelbutter
- 1 Handvoll glatte Petersilie
- 2-3 Zweige frischer Thymian
- 1,5dl Milch
- 2 Eier
- 1El Mehl

Salz und Pfeffer

Nüsslisalat

Salatsauce:

4El Olivenöl
2El Weisser Balsamico
1Tl Zitronensaft
1Tl Dijon-Senf
1/2 Zwiebel, ca. 20g
Salz und Pfeffer

Zubereitung

Steinpilze etwas zerbrechen und in eine Schüssel geben, lauwarmes Wasser zugiessen bis die Pilze ganz knapp bedeckt sind. Etwa 1/2 Stunde einweichen.

Brot zu kleinen Würfeln schneiden. Das geht am Besten mit einem grossen Brotmesser, wobei das Brot eher gehackt als geschnitten wird. Brotwürfel mit der Milch nach und nach übergiessen und etwas verkneten. Das Brot sollte gut benetzt sein, aber keinesfalls in der Milch schwimmen, es sollte sich noch leicht leicht körnig anfühlen. 1/2 Stunde ziehen lassen.

Zwiebel und Knoblauch fein hacken, Thymianblättchen von den Stielen abfieseln. Butter schmelzen, sobald die Butter leicht zu schäumen beginnt, Zwiebel, Knoblauch und Thymian zugeben, leicht brutzeln lassen bis die Butter ganz leicht braun wird (ca. 8-10 Minuten).

Derzeit die Steinpilze aus dem Einweichwasser nehmen und ausdrücken. Das Einweichwasser beiseite stellen. Steinpilze grob hacken und zur Würzbutter geben, ca. 2-3 Minuten mitdünsten. Pfanne von der Herdplatte ziehen und auskühlen lassen.

Petersilie hacken.

Eier, Petersilie, die Butter mit den Steinpilzen zum Brot geben. Mit wenig Salz (ca. 2 Prisen) und etwas grosszügiger mit Pfeffer würzen. Mehl zugeben und die Masse zuerst mit einer Gabel vermischen, danach von Hand leicht verkneten. Eine Stunde ruhen lassen.

Knödelmasse mit leicht nassen Händen zu Kugeln, etwas grösser als ein Golfball, formen.

Leicht gesalzenes Wasser einem eher grossen Topf aufsetzen. Die Knödel mögen genügend Freiraum beim Garen, damit sie sich ungehindert drehen können. Knödel in ganz leicht kochendem Wasser 25 Minuten ziehen lassen.

Die Knödel steigen nach 2-3 Minuten an die Oberfläche und drehen sich dann von selbst ab und zu um die eigene Achse. Da sollte man nicht eingreifen, sondern die Knödel ihrem Eigenleben überlassen.

Alle Zutaten für die Salatsauce vermischen. Nüsslisalat auf einem Teller zu einem Kranz anrichten. Knödel in die Mitte des Tellers legen, Nüsslisalat mit der Sauce beträufeln

und dabei auch die Knödel leicht benetzen.

Nach Belieben mit ein paar Käsespänen garnieren.









