

Hier und heute



Bärlauchknödel auf buntem Frühlingssalat

Köchin Julia Floß ist ein großer Bärlauchfan. Zu köstlichen Knödeln aus dem Kraut serviert sie Frühlingssalat und viele tolle Tipps.

Das Rezept

von Julia Floß für vier Portionen

Zutaten für die Knödel

- 400 g trockene, helle Brötchen (Knödelbrot)
- 1 kleine Zwiebel
- 1 TL Butter + 1 EL Butter
- 200 ml Milch
- 3 Eier
- 2 EL Ricotta
- 1 Bund Bärlauch + 6 Blätter
- Salz
- Schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise geriebene Muskatnuss

Zutaten für den Salat

- 1 TL Senf
- 1 TL Honig
- 1 EL weißer Balsamessig
- 2 EL Olivenöl
- ½ Radicchio
- 1 Romanasalatherz
- ½ Gurke
- 1 Kohlrabi
- 4-8 Radieschen
- 1 Packung Kresse
- ¼ Bund Dill
- 1 EL Pinienkerne

Zubereitung

Für die Bärlauchknödel die trockenen Brötchen würfeln und in eine große Schüssel geben. Die Zwiebel schälen, fein würfeln und mit einem Teelöffel Butter glasig dünsten. Anschließend zu den Brotwürfeln geben. Milch, Eier und Ricotta mit einem Schneebesen verrühren und ebenfalls zu den Brotwürfeln geben.

Bärlauch waschen, trocken schütteln, fein hacken und zusammen mit Salz, Pfeffer und einer Prise Muskat in die Schüssel geben. Jetzt die Zutaten mit den Händen gründlich verkneten. Die Schüssel abdecken und die Masse für 30 Minuten kalt stellen.

Gekühlte Masse zu Knödeln drehen. Wenn der Teig zu feucht ist, etwas Mehl oder Paniermehl dazugeben.

In einem großen Topf Salzwasser aufkochen. Die Knödel in das Wasser geben und sofort die Hitze reduzieren, bis knapp unter den Siedepunkt. Die Knödel circa 20 Minuten garen und anschließend mit einem Schöpflöffel aus dem Wasser holen.

Währenddessen aus Senf, Honig, Essig, Öl, Salz und Pfeffer eine Vinaigrette anrühren. Salat waschen und in mundgerechte Stücke zupfen. Gurke, Kohlrabi und Radieschen in

Hier und heute



Scheiben oder Stifte schneiden. Kresse und Dill grob zupfen. Die Salatblätter zusammen mit dem Gemüse und den Kräutern zur Vinaigrette geben und mischen.

In einer großen Pfanne die Butter zusammen mit den Pinienkernen und den restlichen Bärlauchblättern erhitzen. Wenn die Kerne leicht geröstet sind, die Knödel in die heiße Bärlauchbutter geben, schwenken und zusammen mit dem Salat servieren.