

# Hier und heute



## **Oktoberfestküche: Serviettenknödel an feiner Pilzrahmsauce**

Alexander Wulf serviert einen Klassiker der feinen Oktoberfestküche: Lockere Serviettenknödel treffen auf eine aromatische Pilzrahmsauce mit einem Hauch Madeira.

### **Rezept**

#### **Serviettenknödel an feiner Pilzrahmsauce**

Von Alexander Wulf für circa zwei Personen

#### **Zutaten Pilzrahmsauce**

- 200 g Champignons, geputzt und klein geschnitten
- 100 g Kräutersaitlinge oder Steinpilze, geputzt und klein geschnitten
- 30 g Butter
- 50 ml Weißwein
- 50 ml Madeira
- 1 Schalotte, fein gewürfelt
- 1 Knoblauchzehe, angedrückt
- 250 ml Sahne
- 1 EL Crème fraîche
- Saft von ½ Zitrone
- 1 Zweig Zitronenthymian
- etwas fein geschnittener Schnittlauch
- Salz und Pfeffer

#### **Zubereitung**

Schalotte und angedrückte Knoblauchzehe in Butter andünsten. Pilze und Thymian hinzufügen und kräftig anschwitzen. Mit Weißwein und Madeira ablöschen, mit Salz und Pfeffer würzen und die Sahne angießen.

Die Sauce bei mittlerer Hitze auf etwa ein Drittel einkochen lassen. Zitronensaft einrühren und mit Crème fraîche verfeinern. Die Knoblauchzehe vor dem Anrichten entfernen. Zum Schluss den Schnittlauch unterheben und nochmals abschmecken.

#### **Zutaten Serviettenknödel**

- 4 helle Brötchen vom Vortag, in feine Streifen geschnitten
- 120 ml heiße Milch
- 1 Gemüsezwiebel, in feine Würfel geschnitten
- 40 g Butter
- 2 Eier, Eiweiß und Eigelb getrennt
- eine gute Handvoll glatte Petersilie, gehackt
- 2 EL Schnittlauch, geschnitten
- Salz, Pfeffer,
- frisch geriebener Muskat
- evtl. etwas Panko

# Hier und heute



## Zum Dekorieren

- etwas Schnittlauch
- etwas Parmesan

## Zubereitung

Die Zwiebeln in der Butter glasig anschwitzen und mit der Milch aufgießen. Kurz aufkochen lassen, dann beiseitestellen.

Die Brötchen in eine Schüssel geben und mit der heißen Zwiebelmilch übergießen. Etwa eine Minute ziehen lassen. Eigelb hinzufügen. Das Eiweiß leicht mit dem Schneebesen anschlagen und beiseitestellen.

Die Masse mit Petersilie, Schnittlauch, Salz, Pfeffer und Muskat würzen und gut vermengen. Zum Schluss das geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben, damit die Knödelmasse besonders locker wird.

Knödelmasse auf Klarsichtfolie geben, zu einer festen Rolle formen, straff einwickeln und nochmals in Alufolie rollen. Enden gut zudrehen, bis die Rolle gespannt ist. In siedendes Wasser legen und circa 5 Minuten ziehen lassen.

Die Knödelrolle aus der Folie nehmen und leicht abkühlen lassen, damit sie sich gut schneiden lässt. In etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und in etwas Butterschmalz goldbraun anbraten.

Die Serviettenknödel auf einem tiefen Teller anrichten und mit der Pilzrahmsauce übergießen. Nach Belieben mit Schnittlauch und Parmesan verfeinern.