

Hier und heute

Semmelknödel mit Pfifferling-Rahm

Sterne Koch Alexander Wulf kombiniert würzigen Pfifferling-Rahm mit fluffigen Semmelknödeln. Perfekt für alle, die saisonal kochen und es gerne raffiniert mögen.

Rezept

Semmelknödel mit Pfifferling-Rahm

von Alexander Wulf für vier Personen

Zutaten Soße

- 200 g Pfifferlinge, geputzt
- 30 g Butter
- 1 Schalotte, klein geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, angedrückt
- 150 ml Sahne
- 1 EL Crème fraîche
- Saft von einer ½ Zitrone
- 1 Zweig Zitronenthymian
- etwas fein geschnittener Schnittlauch

Zubereitung

Die Schalotten und die angedrückte Knoblauchzehe in Butter anbraten. Die geputzten Pfifferlinge und den Thymian dazugeben und alles gut anschwitzen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit Sahne aufgießen und die Soße auf ein Drittel einkochen lassen. Zitronensaft dazugeben und abschmecken. Mit etwas Crème fraîche verfeinern. Vor dem Anrichten die Knoblauchzehe und Thymianzweig entfernen und den fein geschnittenen Schnittlauch zugeben. Nochmals mit Salz und Pfeffer nachwürzen.

Zutaten Knödel

- 4 helle Brötchen vom Vortag, in feine Streifen geschnitten
- 120 ml heiße Milch
- 1 Gemüsezwiebel, in feine Würfel geschnitten
- 40 g Butter
- 1 Ei
- 1 Eigelb
- 1 Eiklar, leicht aufgeschlagen
- eine gute Handvoll glatte Petersilie, gehackt
- Salz, Pfeffer, frischer Muskat
- evtl. etwas Panko

Zubereitung

Die Zwiebel in Butter anschwitzen und mit der Milch aufgießen. Die Milch zum Kochen bringen und beiseitestellen. Die Brötchen in eine Schüssel geben und mit der heißen Milch aufgießen. Eine Minute stehen lassen. Nun das Ei und das Eigelb zur Masse geben, das aufgeschlagene Eiklar kommt erst später hinzu.

Mit Petersilie, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und alles gut vermengen.

Anschließend mit dem Eiklar die Masse verfeinern. Das sorgt dafür, dass die Knödelmasse noch etwas luftiger wird. Mit angefeuchteten Händen die Masse zu Knödeln formen. Die Knödel im gesalzenen, siedenden Wasser garen, bis sie oben schwimmen. Dann noch einmal 3 Minuten ziehen lassen. Tennisballgroße Knödel brauchen circa 10-15 Minuten. Knödel aus Kochwasser nehmen und in eine Pfanne mit etwas Butter und Schnittlauch geben.

Die Knödel auf einem tiefen Teller servieren und mit Pfifferling-Rahm übergießen. Wer mag, kann mit Schnittlauch und etwas Parmesan verfeinern.

Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features the text 'Hier und heute' in white on a dark red background. To the right of the text, there is a photograph of several bright red poppies in bloom, with some in sharp focus and others blurred in the background.

Tipp: Wenn die Masse zu weich werden sollte, kann man mit Panko nachhelfen. Das bindet die Knödelmasse.