

Kochen

Timo Böckle

Mittwoch, den 06.07.2022

Karotten-Kräuter-Knödel mit Sahne-Pfifferlingen

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Knödel

140 g Weißbrot (vom Vortag)
2 Karotten, ca. 100 g
0,5 Bund Estragon
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
300 ml Milch
4 Eigelb (Größe M)
etwas Salz
etwas Pfeffer, schwarz, geschrotet
50 g Butter

Für die Pfifferlinge

400 g Pfifferlinge (alternativ braune Champignons)
2 Schalotten
1 Bund Kräuter (z. B. Petersilie und Schnittlauch)
1 EL Butterschmalz
etwas Salz
etwas Pfeffer
100 ml Weißwein (oder 80 ml Gemüsebrühe und Saft von 1 Zitrone)
200 g Sahne

Außerdem

Küchengarn

Zubereitung

1. **Für die Knödel** das Brot in etwa 1 cm große Stückchen schneiden. Die Karotten schälen, abbrausen und in gleichmäßig feine, etwa 0,5 cm große Würfel schneiden. Estragon abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden. Schalotten und Knoblauch abziehen und in sehr feine Würfel schneiden.
2. Die Milch in einem Topf aufkochen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel in der Milch angaren. Dann die Mischung mit Salz und schwarzem Pfeffer abschmecken.
3. Öl in einer Pfanne erhitzen, die Karotten darin ca. 2-3 Minuten anbraten, vom Herd ziehen und etwas abkühlen lassen.
4. Die Karotten zum Brot geben. Die kochende Milch darüber gießen. Zugedeckt ca. 10 Minuten ziehen lassen.
5. Die Eigelbe zufügen und alles gut vermischen.
6. Aus der Masse mit angefeuchteten Händen eine Rolle formen (Durchmesser ca. 4 cm). Diese in Frischhaltefolie wickeln und danach in ein sauberes Küchentuch. Mit Küchengarn verschließen. Zugedeckt nochmals etwa 5 Minuten ruhen lassen.
7. Reichlich Salzwasser in einem großen Topf aufkochen. Die Knödel ins kochende Wasser gleiten lassen. Die Temperatur reduzieren und die Knödelrolle sacht ca. 20 Minuten siedend garen.
8. **Die Pfifferlinge** putzen, eventuell anhängende Sand- oder Blattreste abputzen. Pfifferlinge, je nach Größe, eventuell halbieren.
9. Schalotten schälen und fein hacken. Kräuter abbrausen, trocken schütteln, abzupfen und fein schneiden.
10. In einer Pfanne Butterschmalz erhitzen. Pfifferlinge und Schalotten zugeben und alles bei starker Hitze anbraten, sodass austretende Flüssigkeit aus dem Pilzen verdampfen kann. Mit Salz und Pfeffer würzen.
11. Weißwein angießen, kurz einkochen, dann Sahne untermischen und etwas einkochen lassen, bis die Soße cremig ist. Kräuter untermischen und abschmecken.
12. Inzwischen Knödelrolle aus dem Topf heben und kurz abkühlen lassen. Knödel auswickeln und in Scheiben schneiden.
13. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Knödel darin von beiden Seiten anbraten.
14. Knödel mit den Pfifferlingen anrichten und servieren.

