

Kochen

Martin Gehrlein

Dienstag, 12.09.2023

Kaspressknödel mit Feigen und Wildkräutersalat

Für 4 Personen

Zutaten

Für die Kaspressknödel

2 Zwiebeln, rot
 1 EL Butter
 200 ml Milch alternativ z.B. Haferdrink
 300 g Brötchen vom Vortag oder Knödelbrot
 4 Eier (Größe M)
 4 EL Mehl
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 etwas Piment, gemahlen
 150 g Bergkäse oder Greyerzer oder Gouda
 1 Bund Petersilie
 4 EL Butterschmalz

Für die Feigen

2 TL Mandeln, gehackt
 1 TL Pfefferbeeren, rot
 4 Feigen, frisch
 1 TL Butter
 2 EL Honig, flüssig
 1 EL Senf, z. B. Dijon-Senf

Für den Wildkräutersalat

100 g Wildkräuter, z. B. Kapuzinerkresse, Brunnenkresse, Löwenzahn
 100 g Rauke
 2 Lauchzwiebeln
 12 Kirschtomaten
 1 TL Senf, mittelscharf
 1 TL Honig
 2 EL Balsamessig, hell
 etwas Salz
 etwas Pfeffer
 1 Biozitrone, Saft und etwas abgeriebene Schale davon
 4 EL Olivenöl

Zubereitung

1. **Für die Knödel** Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden.
2. Butter in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel darin goldgelb anbraten. Vom Herd ziehen und etwas abkühlen lassen.
3. Milch aufkochen. Knödelbrot in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Milch über das Brot gießen, zugedeckt ca. 10 Minuten quellen lassen.
4. Zwiebeln, Eier, Mehl, Salz, Pfeffer und Piment zum eingeweichten Brot geben.
5. Käse grob reiben. Petersilie abbrausen, trockenschütteln und fein schneiden.
6. Käse und Petersilie ebenfalls zur Knödelmasse geben und alles locker zu einem weichen, aber formbaren Teig mischen.
7. Aus dem Teig mit angefeuchteten Händen tennisballgroße Knödel formen und dann flach drücken.
8. Butterschmalz portionsweise erhitzen. Die Kaspressknödel



darin von beiden Seiten ca. 3-4 Minuten goldbraun braten. Im heißen Backofen bei 100 Grad warm stellen, bis die gesamte Knödelmasse verbraucht ist.

9. **Für die Feigen** Mandeln rösten und etwas abkühlen lassen.

10. Feigen abbrausen und achteln. Pfefferbeeren grob mörsern oder zerstoßen

11. Butter erhitzen. Feigen darin ca. 1 Minute schwenken.

12. Honig und Senf verrühren, evtl. 1-2 TL warmes Wasser zugeben. Zu den Feigen geben und 1 Minute schwenken. Lauwarm abkühlen lassen.

13. **Für den Salat** Wildkräuter und Rauke putzen und abbrausen. Lauchzwiebeln und Tomaten putzen. Lauchzwiebeln schneiden. Tomaten vierteln.

14. Senf, Honig, Balsamessig, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, -schale und Olivenöl verrühren und mit den vorbereiteten Salatzutaten mischen.

15. Kaspressknödel, Feigen und Salat anrichten und servieren.