

Kochen

Abravi Kotor **Dienstag, den 27.07.2021**

Serviettenknödel mit Pfifferlingen in Sahnesoße

Für 4 Personen

Zutaten

Für den Serviettenknödel:

500 g Weizenbrot (vom Vortag)
2 Schalotten
1 Bund Kräuter
(z. B. Petersilie, Thymian, Majoran)
90 g Butter
etwas Muskatnuss, frisch gerieben
etwas Salz
etwas Pfeffer
300 ml Milch
3 Eier (Größe S)

Für die Pilze:

400 g Pfifferlinge
(alternativ braune Champignons
oder Kräuterseitlinge)
2 Schalotten
1 Knoblauchzehe
1 Bund Kräuter
(z. B. Petersilie und Schnittlauch)
50 g Butter
2 EL Sonnenblumenöl
etwas Muskatnuss, frisch gerieben
etwas Salz
etwas Pfeffer
100 ml Weißwein, halbtrocken
250 g Crème fraîche

Außerdem:

Geschirrtuch und Küchengarn

Zubereitung:

1. **Für die Knödel** das Brot in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben.
2. Schalotten schälen und fein hacken. Kräuter abbrausen, trocken schütteln, abzupfen und fein hacken.
3. In einer Pfanne 50 g Butter erhitzen und die Schalottenwürfel darin andünsten.
4. Muskat, Salz, Pfeffer, Milch und die Kräuter zugeben, kurz erhitzen. Über die Brotwürfel gießen, kurz ziehen lassen.
5. Währenddessen Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, kurz kalt stellen.
6. Das Eigelb zu den eingeweichten Brotwürfeln geben und alles gründlich vermischen.
7. Dann den Eischnee unter die Brotmasse heben, mit Salz und Pfeffer würzen.
8. Die Masse als Rolle auf ein sauberes Leinen- oder Geschirrtuch geben. Fest in das Tuch einwickeln.
9. Die Rolle an beiden Enden mit Küchengarn verschnüren.
10. Einen passenden Dämpf- oder Siebeinsatz in einen großen länglichen Topf einlegen. Wasser darin aufkochen.
11. Den Servietten-Knödeln in den Einsatz legen und zugedeckt über Wasserdampf etwa 30 Minuten garen.



12. **Inzwischen die Pfifferlinge** putzen, eventuell anhängende Sand- oder Blattreste abputzen. Pfifferlinge, je nach Größe, eventuell halbieren.
13. Schalotten und Knoblauch schälen und fein hacken. Die Kräuter abbrausen, trocken schütteln, abzupfen und hacken.
14. In einer Pfanne die Butter und Sonnenblumenöl hoch erhitzen. Pfifferlinge, Schalotten und Knoblauch zugeben und alles bei starker Hitze anbraten. Offen unter wenden braten, sodass austretende Flüssigkeit aus dem Pilzen verdampfen kann. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.
15. Weißwein angießen, kurz einkochen, dann Crème fraîche hinzufügen und alles bei mittlerer Hitze verrühren und etwas einkochen lassen, bis die Pilze mit einer cremigen Soße überzogen sind. Die Kräuter überstreuen.
16. Währenddessen Serviettenknödel aus dem Topf heben und kurz abkühlen lassen.
17. Knödel aus dem Tuch lösen und in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.
18. Butter in einer Pfanne erhitzen, die Knödelscheiben darin von beiden Seiten goldbraun braten.
19. Knödelscheiben und Rahm-Pfifferlinge anrichten.

Tipp: Damit die Knödelmasse nicht anklebt, die Hände mit kaltem Wasser leicht anfeuchten.